Use & Care Guide

Built-In High Speed Oven

Electrolux

2 Finding Information

MAKE A RECORD FOR FUTURE USE

Brand _____

Purchase Date _____

Model Number _____

Serial Number _____

NOTE

See the Features page later in this manual for the location of your product's serial number.

QUESTIONS?

For toll-free telephone support in the U.S. and Canada.

1-877-4ELECTROLUX (1-877-435-3287)

For online support and internet product information:

www.electrolux.com

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

(a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

(b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the: (1) door (bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

©2003 Electrolux Home Products, Inc.
Post Office Box 212378, Augusta, Georgia 30917, USA
All right reserved. Printed in the USA

TABLE OF CONTENTS

FINDING INFORMATION 2-3
- MAKE A RECORD FOR FUTURE USE 2
- QUESTIONS? 2
- TABLE OF CONTENTS 3

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS ... 4-5
- UNPACKING & INSTALLATION INSTRUCTION . 6

GROUNDING INSTRUCTIONS 7

INFORMATION YOU NEED TO KNOW 8-12
- ABOUT YOUR OVEN 8
- ABOUT MICROWAVE COOKING 8
- ABOUT CHILDREN 9
- ABOUT FOOD 9
- ABOUT UTENSILS AND COVERINGS 10
- ABOUT SPEED COOKING AND CONVECTION COOKING 12
- ABOUT SAFETY 12

PART NAMES 13-14
- OVEN PARTS 13
- INTERACTIVE DISPLAY 14
- CONTROL PANEL 14

BEFORE OPERATING 15
- TO SET THE CLOCK 15
- STOP/CLEAR 15

MANUAL COOKING 16-18
- SPEED COOKING 16
- CONVECTION COOKING 17
- MICROWAVE TIME COOKING 18

AUTOMATIC COOKING 19-32
- SPEED COOKING 19
- BASIC COOK CHART 20-23
- RECIPES 24-28
- MICROWAVE OPTIONS 29
- POPCORN 29
- POPCORN CHART 29
- REHEAT / COOK 29
- REHEAT CHART 30
- COOK CHART 30-31
- DEFROST 31
- DEFROST CHART 32
- MANUAL DEFROST 32

OTHER CONVENIENT FEATURES 33-35
- DEMONSTRATION MODE 33
- AUTOMATIC COOKING TIME ADJUSTMENT ... 33
- TIMER 33
- MULTIPLE SEQUENCE COOKING 33
- HELP 34
- ADD A MINUTE 35
- HELP (INTERACTIVE DISPLAY) 35

CLEANING AND CARE 36

SERVICE CALL CHECK 37

SPECIFICATION 38

WARRANTY INFORMATION 39

4 Important Safety Instructions

When using electrical appliances basic safety precautions should be followed, including the following:

WARNING - To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave energy:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.**
2. Read and follow the specific **"PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY"** on page 2.
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See **"GROUNDING INSTRUCTIONS"** on page 7.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
5. Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed glass jars—are able to explode and should not be heated in this oven.
6. Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
8. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
9. This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest Electrolux Authorized Servicer for examination, repair or adjustment.
10. Do not cover or block any openings on the appliance.
11. Do not store or use this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
12. Do not immerse cord or plug in water.
13. Keep cord away from heated surfaces.
14. Do not let cord hang over edge of table or counter.
15. See door surface cleaning instructions on page 36.
16. To reduce the risk of fire in the oven cavity:

a. Do not overcook food. Carefully attend to appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.

b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.

c. If materials inside the oven ignite, keep oven door closed, turn oven off and disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.

d. Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.

17. Liquids, such as water, coffee or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**
    To reduce the risk of injury to persons:

a. Do not overheat the liquid.

b. Stir the liquid both before and halfway through heating it.

c. Do not use straight-sided containers with narrow necks. Use a wide-mouthed container.

d. After heating, allow the container to stand in the microwave oven at least for 20 seconds before removing the container.

e. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

18. If the oven light fails, consult an ELECTROLUX AUTHORIZED SERVICER.

19. Do not operate any heating or cooking appliance beneath this appliance, except a properly installed electric wall oven listed on page 6.
20. Do not mount unit over or near any portion of a heating or cooking appliance, except a properly installed electric wall oven listed on page 6.
21. Do not mount over a sink.
22. Do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.

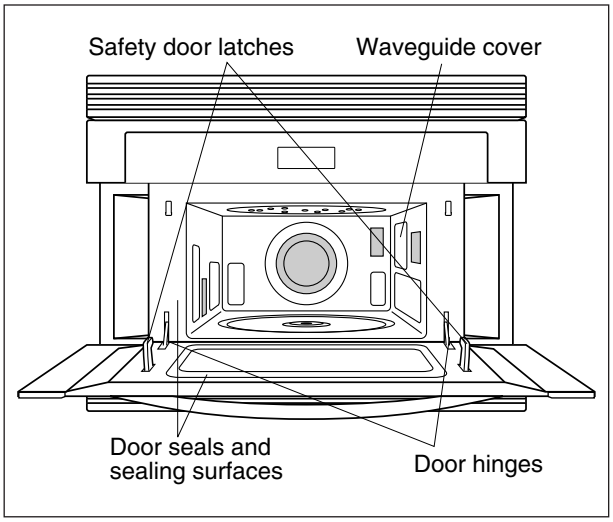
SAVE THESE INSTRUCTIONS

6 Unpacking & Installation Instruction

UNPACKING AND EXAMING YOUR OVEN

1. Remove all packing materials from inside the oven cavity. **Do not remove the Waveguide Cover**, which is located on the right cavity wall. Read and SAVE this Use and Care Guide and the High Speed Convection Microwave Oven Cookbook.
2. Remove the feature sticker, if there is one, from the outside of the door.

   Check the oven for any damage, such as misaligned or bent door, damaged door seals and sealing surfaces, broken or loose door hinges and latches and dents inside the cavity or on the door. If there is any damage, do not operate the oven and contact your dealer or ELECTROLUX AUTHORIZED SERVICER.



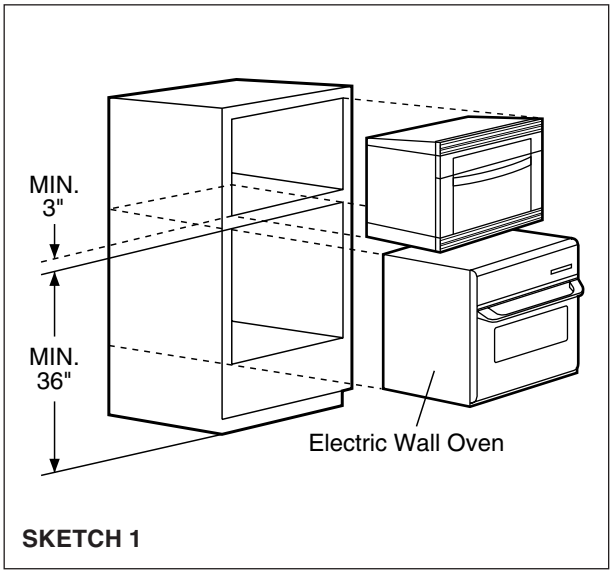
CHOOSING A LOCATION FOR YOUR OVEN

You will use your oven frequently, so plan its location for ease of use. The oven must be placed on a countertop which is a minimum of 36 inches from the floor. Allow at least 2 inches on the sides, top and at the rear of the oven for air circulation. Be sure to position oven so that the rear cannot be touched inadvertently.

Your oven can be built into a cabinet or wall by itself or above the electric wall oven E30EW75DSS1.

Note for built-in kits:

See sketch 1 for proper location when building in above the specified wall oven. Carefully follow the wall oven installation instructions. Be sure that the clearance of the floor between the wall oven and the high speed oven is minimum of 3 inches.



SKETCH 1

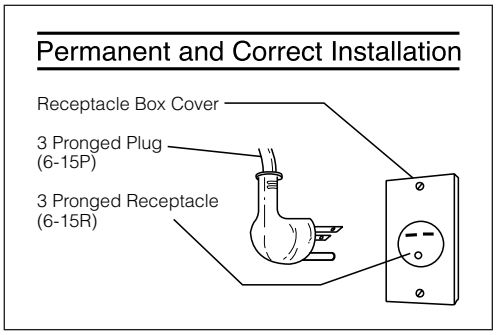
This appliance must be grounded. This oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded in accordance with the National Electrical Code and local codes and ordinances. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.

WARNING – Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

The electrical requirements are a 240 volt 60 Hz, AC only, 15 amp. protected electrical supply. It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided. The 240 volt circuit is absolutely necessary for optimum cooking performance.

The oven is equipped with a 3-prong grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded.



EXTENSION CORD

If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-blade grounding plug and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the high speed oven. The marked rating of the extension cord should be AC 240 volt, 15 amp. or more.

Be careful not to drape the cord over the countertop or table where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

NOTES:

1. If you have any questions about the grounding or electrical instructions, consult a qualified electrician or service person.
2. Neither Electrolux nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedures.

RADIO OR TV INTERFERENCE

Should there be any interference caused by the high speed oven to your radio or TV, check that the high speed oven is on a different electrical circuit, relocate the radio or TV as far away from the oven as feasible or check position and signal of receiving antenna.

8 Information You Need To Know

ABOUT YOUR OVEN

This Use and Care Guide is valuable: read it carefully and always save it for reference.

The Electrolux High Speed Convection Microwave Cookbook is a valuable asset. Check it frequently for cooking principles, techniques, hints and recipes.

NEVER use the oven without the turntable and support nor turn the turntable over so that a large dish could be placed in the oven. The turntable will turn both clockwise and counterclockwise.

ALWAYS have food in the oven when it is on to absorb the microwave energy.

When using the oven at power levels below 100%, you may hear the magnetron cycling on and off. It is normal for the exterior of the oven to be warm to the touch when cooking or reheating.

Condensation is a normal part of microwave cooking. Room humidity and the moisture in food will influence the amount of moisture that condenses in the oven. Generally, covered foods will not cause as much condensation as uncovered ones. Vents on the oven back must not be blocked.

After using, the cooling fan may come on to cool the oven cavity. The display will show NOW COOLING, and you will hear the sound of the fan.

Unlike microwave-only ovens, your oven may become hot during cooking. Be cautious.

The oven is for food preparation only. It should not be used to dry clothes or newspapers.

The microwave capability of your oven is rated 1000 watts by using the IEC Test Procedure. In using microwave-only recipes or package directions, check food a minute or two before the minimum time and add time accordingly.

ABOUT MICROWAVE COOKING

- Arrange food carefully. Place thickest areas towards outside of dish.
- Watch cooking time. Cook for the shortest amount of time indicated and add more as needed. Food severely overcooked can smoke or ignite.
- Cover foods while cooking. Check recipe or cookbook for suggestions: paper towels, wax paper, microwave plastic wrap or a lid. Covers prevent spattering and help foods to cook evenly.
- Shield with small flat pieces of aluminum foil any thin areas of meat or poultry to prevent overcooking before dense, thick areas are cooked thoroughly.
- Stir foods from outside to center of dish once or twice during cooking, if possible.
- Turn foods over once during microwaving to speed cooking of such foods as chicken and hamburgers. Large items like roasts must be turned over at least once.
- Rearrange foods such as meatballs halfway through cooking both from top to bottom and from the center of the dish to the outside.
- Add standing time. Remove food from oven and stir, if possible. Cover for standing time which allows the food to finish cooking without overcooking.
- Check for doneness. Look for signs indicating that cooking temperatures have been reached.

  Doneness signs include:

  - Food steams throughout, not just at edge.
  - Center bottom of dish is very hot to the touch.
  - Poultry thigh joints move easily.
  - Meat and poultry show no pinkness.
  - Fish is opaque and flakes easily with a fork.

ABOUT CHILDREN

Children below the age of 7 should use the high speed oven with a supervising person very near to them. Between the ages of 7 and 12, the supervising person should be in the same room.

The child must be able to reach the oven comfortably; if not, he/she should stand on a sturdy stool.

At no time should anyone be allowed to lean or swing on the oven door.

Children should be taught all safety precautions: use potholders, remove coverings carefully, pay special attention to packages that crisp food because they may be extra hot.

Don't assume that because a child has mastered one cooking skill he/she can cook everything.

Children need to learn that the microwave oven is not a toy. See page 34 for Child Lock feature.

ABOUT FOOD

FOOD	DO	DON'T
Eggs, sausages, nuts, seeds, fruits & vegetables	• Puncture egg yolks before cooking to prevent "explosion". • Pierce skins of potatoes, apples, squash, hot dogs and sausages so that steam escapes.	• Cook eggs in shells. • Reheat whole eggs. • Dry nuts or seeds in shells.
Popcorn	• Use specially bagged popcorn for the microwave oven. • Listen while popping corn for the popping to slow to 1 or 2 seconds or use special **POPCORN** pad. • Use a NordicWare® two-sided bacon/meat grill (grill side) made from heavy weight thermoset polyester when popping bagged microwave popcorn.	• Pop popcorn in regular brown bags or glass bowls. • Exceed maximum time on popcorn package.
Baby food	• Transfer baby food to small dish and heat carefully, stirring often. Check temperature before serving. • Put nipples on bottles after heating and shake thoroughly. "Wrist" test before feeding.	• Heat disposable bottles. • Heat bottles with nipples on. • Heat baby food in original jars.
General	• Cut baked goods with filling after heating to release steam and avoid burns. • Stir liquids briskly before and after heating to avoid "eruption". • Use deep bowl, when cooking liquids or cereals, to prevent boilovers.	• Heat or cook in closed glass jars or air tight containers. • Can in the microwave as harmful bacteria may not be destroyed. • Deep fat fry. • Dry wood, gourds, herbs or wet papers.

ABOUT UTENSILS AND COVERINGS

It is not necessary to buy all new cookware. Many pieces already in your kitchen can be used successfully in your new High Speed Convection Microwave Oven. The chart below will help you decide what utensils and coverings should be used in each mode.

UTENSILS AND COVERINGS	MICROWAVE ONLY	CONVECTION, GRILL AND BAKE	ROAST
Aluminum foil	**YES -** Small flat pieces of aluminum foil placed smoothly on food can be used to shield areas from cooking or defrosting too quickly. Keep foil at least 1 inch from walls of oven.	**YES -** For shielding	**YES -** For shielding
Aluminum containers	**NO**	**YES -** Grill/Bake. No cover.	**NO**
Browning dish	**YES -** Do not exceed recommended preheating time. Follow manufacturer's directions.	**NO**	**NO**
Glass ceramic (Pyroceram®)	**YES -** Excellent	**YES -** Excellent	**YES -** Excellent
Glass, non-heat-resistant	**NO**	**NO**	**NO**
Lids, glass	**YES**	**YES -** Grill/Bake. No cover.	**NO**
Lids, metal	**NO**	**YES -** Grill/Bake. No cover.	**NO**
Metal cookware	**NO**	**YES**	**YES -** Do not use metal covering.
Metal, misc.: dishes with metallic trim, screws, bands, handles. Metal twist ties	**NO**	**NO**	**NO**
Oven cooking bags	**YES -** Good for large meats or foods that need tenderizing. DO NOT use metal twist ties.	**YES -** Grill/Bake. No cover.	**YES -** Do not use metal twist ties.
Paper plates	**YES -** For reheating	**NO**	**NO**
Paper, ovenable	**YES**	**YES -** For temperatures up to 400˚F. Do not use for Grill.	**YES -** For temperatures up to 400˚F.
Microwave-safe plastic containers	**YES -** Use for reheating and defrosting. Some microwave-safe plastics are not suitable for cooking foods with high fat and sugar content. Follow manufacturer's directions.	**NO**	**NO**
Plastic, Thermoset®	**YES**	**YES -** Are heat resistant up to 425˚F. Do not use for Grill.	

UTENSILS AND COVERINGS	MICROWAVE ONLY	CONVECTION, GRILL AND BAKE	ROAST
Plastic wrap	**YES -** Use brands specially marked for microwave use. DO NOT allow plastic wrap to touch food. Vent so steam can escape.	**NO**	**NO**
Pottery, porcelain stoneware	**YES -** Check manufacturer's recommendation for being microwave safe.	**YES**	**YES -** Must be microwave safe AND ovenable.
Styrofoam	**YES -** For reheating	**NO**	**NO**
Wax paper	**YES -** Good covering for cooking and reheating.	**NO**	**NO**
Wicker, wood, straw	**YES -** May be used for short periods of time. Do not use with high fat or high sugar content foods. Could char.	**NO**	**NO**

DISH CHECK If you wish to check if a dish is safe for microwaving, place the empty dish in the oven and microwave on HIGH for 30 seconds. If the dish becomes very hot, do NOT use it for microwaving.

AUTOMATIC COOKING Use the recommended container in the cooking chart in this operation manual, cookbook and display.

ACCESSORIES There are many microwave accessories available for purchase. Evaluate carefully before you purchase so that they meet your needs. A microwave-safe thermometer will assist you in determining correct doneness and assure you that foods have been cooked to safe temperatures when using microwave-only cooking.

Electrolux is not responsible for any damage to the oven when accessories are used.

CAUTION When using ROAST or during automatic cooking, some metal baking utensils may cause arcing when they come in contact with the turntable, oven walls or accessory racks. Arcing is a discharge of electricity that occurs when microwaves come in contact with metal.

If arcing occurs, place a heat resistant dish, such as a Pyrex pie plate or oven-glass plate, between the pan and the turntable or rack. If arcing continues to occur, discontinue using that pan.

ABOUT SPEED COOKING AND CONVECTION COOKING

- The oven cabinet, cavity, door, accessories and dishes will become hot. To PREVENT BURNS, use thick oven gloves when removing the food or turntable from the oven.
- When preheating, the turntable can be left in or removed. When using the high rack for 2 shelf baking in a preheated oven, it is easier to remove the turntable for preheat. Place high rack on turntable along with foods. When preheat is over, open oven door and quickly place turntable, high rack and foods to be baked inside.
- Do not cover turntable, low rack or high rack with aluminum foil. It interferes with air flow that cooks food.
- Round pizza pans are excellent cooking utensils for many items. Choose pans that do not have extended handles.
- Using a preheated low rack can give a grilled appearance to steaks and hot dogs.

ABOUT SAFETY

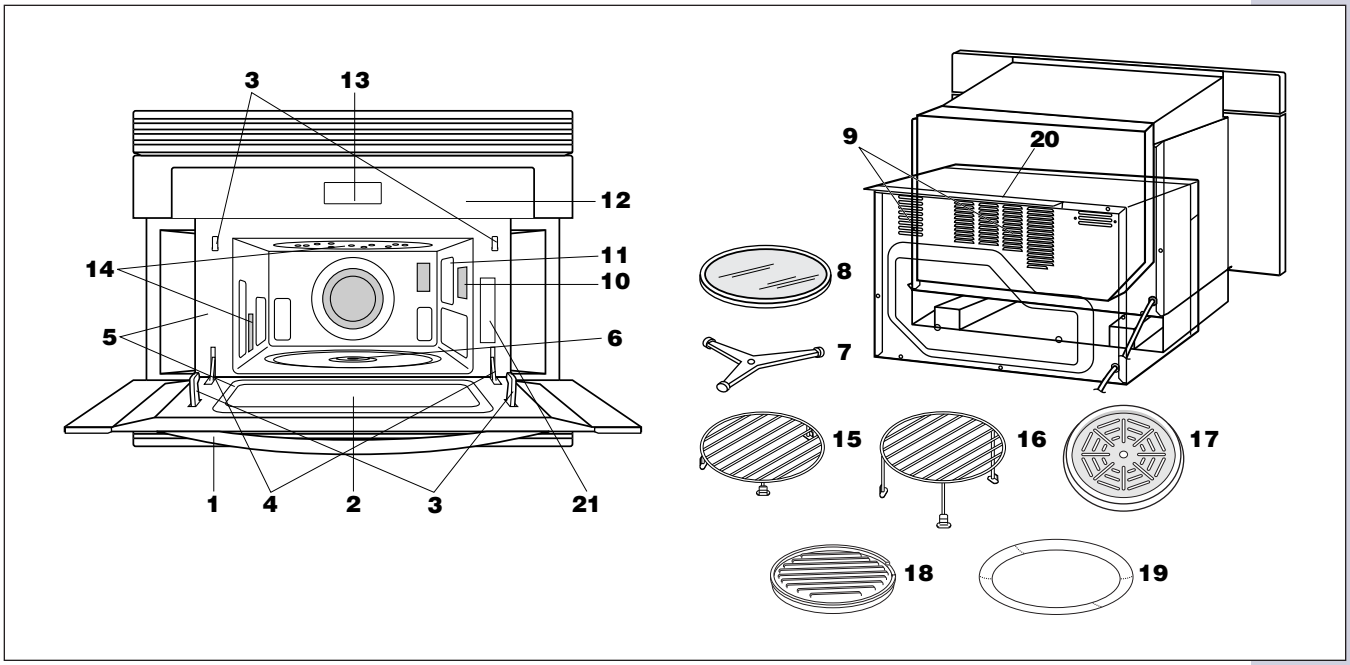
- Check foods to see that they are cooked to the United States Department of Agriculture's recommended temperatures.

TEMP	FOOD
160˚F	For fresh pork, ground meat, boneless white poultry, fish, seafood, egg dishes and frozen prepared food.
165˚F	For leftover, ready-to-reheat refrigerated, and deli and carry-out "fresh" food.
170˚F	White meat of poultry.
180˚F	Dark meat of poultry.

To test for doneness, insert a meat thermometer in a thick or dense area away from fat or bone. NEVER leave the thermometer in the food during cooking, unless it is approved for microwave use.

- ALWAYS use potholders to prevent burns when handling utensils that are in contact with hot food. Enough heat from the food can transfer through utensils to cause skin burns.
- Avoid steam burns by directing steam away from the face and hands. Slowly lift the farthest edge of a dish's covering and carefully open popcorn and oven cooking bags away from the face.
- Stay near the oven while it's in use and check cooking progress frequently so that there is no chance of overcooking food.
- NEVER use the cavity for storing cookbooks or other items.
- Select, store and handle food carefully to preserve its high quality and minimize the spread of foodborne bacteria.
- Keep waveguide cover clean. Food residue can cause arcing and/or fires.
- Use care when removing items from the oven so that the utensil, your clothes or accessories do not touch the safety door latches.
- Keep aluminum foil used for shielding at least 1 inch away from walls, ceiling and door.

OVEN PARTS



1 Door handle

To open the door, pull the handle down and forward. Never hold the door handle when moving the oven.

2 Oven door with see-through window

3 Safety door latches

The oven will not operate unless the door is securely closed.

4 Door hinges

5 Door seals and sealing surfaces

6 Turntable motor shaft

7 Removable turntable support

Carefully place the turntable support in the center of the oven floor.

After cooking, always clean the turntable support, especially around the rollers. These must be free from food splashes and grease. Built-up splashes or grease may overheat and cause arcing, begin to smoke or catch fire.

8 Removable turntable

Place the turntable on the turntable support securely. The turntable will rotate clockwise or counterclockwise.

Only remove for cleaning.

9 Ventilation openings

10 Oven light

It will light when oven is operating or door is open.

11 Waveguide cover: DO NOT REMOVE.

12 Glass Touch panel

13 Time display: 99 minutes, 99 seconds

14 Convection air openings

15 Removable low rack

16 Removable high rack

17 Splash guard

18 Bacon rack

19 Pizza pan

20 Ventilation cover: DO NOT REMOVE.

21 Serial plate

14 Part Names

INTERACTIVE DISPLAY

The Interactive Display spells out operating steps and shows cooking hints. When HELP is flashing, touch HELP to read a specific hint which may assist you.

Each indicator shows what function is in progress.

CONTROL PANEL

Number next to the control panel illustration indicates pages on which there are feature descriptions and usage information.

- Before operating your new oven make sure you read and understand this operation manual completely.
- Before the oven can be used, follow these procedures:

1. Plug in the oven. Close the door. The oven display will show **WELCOME**.
2. Touch the **STOP/CLEAR** pad. [:] will appear.
3. Set clock. See below.
4. Follow directions on page 34 for using the Refresh Cycle.

TO SET THE CLOCK

- Suppose you want to enter the correct time of day 12:30.

PROCEDURE	
1. Touch **Clock** and number pad 2.	Timer Clock, 2
2. Enter the correct time of day by touching the numbers in sequence.	1, 2, 3, 0
3. Touch **Clock** again.	Timer Clock

This is a 12 hour clock. If you attempt to enter an incorrect clock time, **ERROR** will appear in the display. Touch the **STOP/CLEAR** pad and re-set the clock.

- If the electrical power supply to your oven should be interrupted, the display will intermittently show **WELCOME** after the power is reinstated. If this occurs during cooking, the program will be erased. The time of day will also be erased. Simply touch **STOP/CLEAR** and reset the clock for the correct time of day.

STOP/CLEAR

Touch the **STOP/CLEAR** to:

1. Erase if you make a mistake during programming.
2. Cancel timer.
3. Stop the oven temporarily during cooking.
4. Return the time of day to the display.
5. Cancel a program during cooking, touch twice.

SPEED COOKING

Your oven has 3 special speed cooking modes.

Caution: The oven cabinet, cavity, door, turntable, turntable support, rack and dishes will become hot. To PREVENT BURNS, use thick oven gloves when removing the food or turntable.

1. GRILL

Use the **Grill** setting for steaks, chops, chicken pieces and many other foods you would normally grill that are not included in Basic Cook on pages 20-23. **Grill** is a preprogrammed setting that cooks fast with a high temperature and maximum speed hot air circulation. Only actual cooking time is entered; the oven signals when it is preheated to 450˚F. The oven temperature cannot be changed.

- Suppose you want to grill a steak for 15 minutes.

PROCEDURE	
1. Touch **Grill**.	Grill
2. Enter cooking time.	1 5 0 0
3. Touch **START**. Preheat starts. No food in oven.	START
When the oven reaches the programmed temperature, a signal will sound once*.	
4. Open the door. Place food in the oven. Close the door. Touch **START**.	START

* If the oven door is not opened, the oven will automatically hold at the preheat temperature for 30 minutes. After this time has elapsed, an audible signal will sound and the oven will turn off.

NOTE:

1. You can grill foods without preheat.To program grill without preheat, touch **Grill** twice at step 1.
2. Foods cook quickly using **Grill**. Check often to ensure desired results.
3. Either the high or low rack may be used. The high rack grills food the fastest. Place the splash guard on the turntable with either of the racks over it.

2. ROAST

Use the **Roast** setting for poultry, meat, fish or other foods you would normally roast that are not included in Basic Cook on pages 20-23. **Roast** is a preprogrammed setting that roasts with high speed air circulation, 300˚F. and a boost of microwave power. The cooking time is reduced 33% to 50% compared with typical ovens. No preheat is necessary. Use the low rack over the splash guard so all sides are cooked with a minimum of moisture loss. No pan put on low rack.

- Suppose you want to roast a 3 pound beef rib roast for 20 minutes.

PROCEDURE	
1. Touch **Roast**.	Roast
2. Enter cooking time.	2 0 0 0
3. Touch START.	START

NOTE:

1. The temperature can be changed, however the microwave power cannot.

   To change the temperature, touch **Roast** twice at step 1. When the display shows **SELECT COOKING TEMP**, touch desired temperature pad.
2. When you roast a food for the first time, enter 1/2 the usual roasting time and check doneness carefully during the cooking. If extra time is needed, add and continue to check often until the desired doneness has been achieved.
3. When using **Roast**, some metal baking utensils may cause arcing when they come in contact with the turntable, oven walls or accessory racks. Arcing is a discharge of electricity that occurs when microwaves come in contact with metal.

   If arcing occurs, place a heat resistant dish, such as a Pyrex pie plate or oven-glass plate, between the pan and the turntable or rack. If arcing continues to occur, discontinue use for roast cooking.

3. BAKE

Use the **Bake** setting for cakes, breads and many other foods you would normally bake that take longer than 20 minutes in a conventional oven and are not included in Basic Cook on pages 20-23. **Bake** is a preprogrammed setting that makes it easy to bake with high speed air circulation at 325˚F.

The baking time is 25% to 33% less than in a conventional oven. No preheat is necessary. Use the low rack.

- Suppose you want to bake a cake for 25 minutes.

PROCEDURE	
Touch **Bake**.	Bake

2. Enter cooking time.	2 5 0 0
3. Touch **START**.	START

NOTE:

1. The temperature can be changed. To change the temperature, touch **Bake** twice at step 1. When the display shows **SELECT COOKING TEMP**, touch desired temperature pad. When adapting recipes or package directions, reduce the suggested baking temperature by 25˚F.
2. When you bake for the first time, enter 2/3s of the usual baking time and check carefully throughout the baking. If extra time is needed, add and continue to check often until the desired doneness has been achieved.

CONVECTION COOKING

The **Convection** setting is used when conventional time and temperature are desired.

During convection cooking, hot air is circulated throughout the oven cavity to brown and crisp foods evenly. This oven can be programmed for ten different temperatures for up to 99 minutes, 99 seconds.

TO COOK WITH CONVECTION

- Suppose you want to cook at 350˚F for 20 minutes.

PROCEDURE	
1. Touch **Convection**.	Convection
2. Touch temperature pad.	6 (350˚F)
3. Enter cooking time.	2 0 0 0
4. Touch **START**.	START

TO PREHEAT AND COOK WITH CONVECTION

Your oven can be programmed to combine preheating and convection cooking. You can preheat to the same temperature as the convection temperature or change to a higher or lower temperature.

• Suppose you want to preheat and then cook 25 minutes at 350˚F.

PROCEDURE	
1. Touch **Preheat**.	Pre heat
2. Select preheat temperature.	6 (350˚F)
3. Touch **START** for **Preheat** or enter cooking time for **Convection.**	2 5 0 0
4. Touch **START**. Preheat starts. No food in oven.	START
When the oven reaches the programmed temperature, a signal will sound once*.	
5. Open the door. Place food in the oven. Close the door. Touch **START**.	START

* If the oven door is not opened, the oven will automatically hold at the preheat temperature for 30 minutes. After this time has elapsed, an audible signal will sound, and the oven will turn off.

NOTE:

1. To program only preheat, touch the **START** pad after step 2. Preheating will start. When the oven reaches the programmed temperature, follow the indicated message.
2. To preheat and cook with the different temperatures, touch **Convection** and enter the temperature after Step 2.

MICROWAVE TIME COOKING

Your oven can be programmed for 99 minutes 99 seconds (99.99). Always enter the seconds after the minutes, even if they are both zeros.

- Suppose you want to cook for 5 minutes at 100%.

PROCEDURE	
1. Enter cooking time.	5 0 0
2. Touch **START**.	START

TO SET POWER LEVEL

There are eleven preset power levels.

Using lower power levels increases the cooking time which is recommended for foods such as cheese, milk and long slow cooking of meats. Consult cookbook or recipes for specific recommendations.

TOUCH POWER LEVEL PAD	APPROXIMATE PERCENTAGE OF POWER	COMMON WORDS FOR POWER LEVELS
Once	100%	High
Twice	90%	
3 times	80%	
4 times	70%	Medium High
5 times	60%	
6 times	50%	Medium
7 times	40%	
8 times	30%	Med Low/Defrost
9 times	20%	
10 times	10%	Low
11 times	0%	

- Suppose you want to defrost for 5 minutes at 30%.

PROCEDURE	
1. Enter cooking time.	5 0 0
2. Touch **Power Level** 8 times or hold down until the desired power level appears.	Power Level x 8
3. Touch **START**.	START

If you wish to know the power level, simply touch **Power Level**. As long as your finger is touching **Power Level**, the power level will be displayed.

SPEED COOKING

The 84 basic foods and 100 recipes are cooked with Electrolux's new high speed hot air system. Follow the directions below and those in the Interactive Display to ensure perfectly cooked foods.

CAUTION:

The oven cabinet, cavity, door, turntable, turntable support, rack and dishes will become hot. To PREVENT BURNS, use thick oven gloves when removing the food or turntable.

BASIC COOK

The 84 preprogrammed basic foods are grilled, roasted or baked to perfection. Note they are in nine categories. See the chart on pages 20-23 for the specific foods. There are 2 ways to select your favorite food. One is selecting from the food category and other is entering the specific food number.

OPERATION 1: Select food from the food category.

- Suppose you want to roast a 5 pound chicken.

PROCEDURE	
1. To select food category, touch **Basic Cook** repeatedly. See chart below. Touch **Basic Cook** 2 times to select the Poultry category. Note that the Poultry is lighted.	Basic Cook x 2
2. Touch the **UP** or **DOWN** arrows to select desired food. (Ex: Touch the **UP** arrow 3 times for CHICKEN WHOLE.)	+ or -
3. Touch desired numbers to enter quantity. (Ex: touch numbers 5 and 0 for 5.0 lb.	5 0
4. Put chicken on low rack over splash guard in the oven.	
5. Touch **START**.	START

TOUCH BASIC COOK	FOOD CATEGORY
Once	Meats
Twice	Poultry
3 times	Fish/Seafood
4 times	Casseroles
5 times	Pizzas
6 times	Appetizers/Snacks
7 times	Pies
8 times	Desserts
9 times	Cakes/Breads

OPERATION 2: Select food by entering the specific food number.

- Suppose you want to roast a 5 pound chicken (food number 17 - CHICKEN WHOLE).

PROCEDURE	
1. Touch **Basic Cook**.	Basic Cook
2. Enter desired food number from the chart on page 20-23. (Ex: Touch number 1 and 7 to select CHICKEN WHOLE.)	1 7
3. Touch **ENTER**.	ENTER
4. Touch desired numbers to enter quantity. (Ex: touch number 5 and 0 for 5.0 lb.	5 0
5. Put chicken on low rack over splash guard in the oven.	
6. Touch **START**.	START

NOTE:

1. It may not be necessary to enter weight or quantity for some foods. It may be necessary to select 1 level or 2 levels. Follow the Interactive Display directions to ensure perfect cooking results.
2. The Interactive Display also advises if a high rack or low rack is needed.

3. When HELP is flashing, press **HELP** for additional information to assist you.
4. You can adjust cooking time as you like. See AUTOMATIC COOKING TIME ADJUSTMENT on page 33.
5. The Basic Cook numbers are from 1 to 84. See pages 20-23 for the desired basic cook and enter that number. Should you enter a number greater than 84, the display will show **ERROR**.
6. If you attempt to enter more or less than the allowed amount as indicated in chart, an error message will appear in the display.
7. Be sure to use the recommended container in the chart and Interactive Display.

If arcing occurs, place a heat resistant dish (Pyrex pie plate, glass pizza dish or dinner plate) between the pan and the turntable or rack. If arcing occurs with other metal baking utensils, discontinue their use for cooking.

BASIC COOK CHART

MEAT						
NO.		**AMOUNT**	**RACK**	**CONTAINER**	**SPLASH GUARD**
	BEEF				
1	Frankfurters*	1 - 6 pcs		Pizza pan	
2	Hamburgers 1/4 lb each* medium, well	2 - 6 pcs	Low		Yes
3	Meat loaf	1 - 2 lb		Glass loaf dish	
4	Roast tender cut, boneless rare, medium	2.5 - 4 lb	Low		Yes
5	Steaks, bone-in 1-inch thick* rare, medium	1 - 3 lb	Low		Yes
6	Steaks, boneless 1-inch thick* rare, medium	.5 - 2 lb	Low		Yes
	LAMB				
7	Chops, bone-in 3/4-1-inch thick medium	.5 - 1.5 lb	Low		Yes
8	Roast, boneless medium	2.5 - 4 lb	Low		Yes
	PORK				
9	Chops, bone-in 1/2-3/4-inch thick*	.5 - 2 lb	Low		Yes
10	Chops, boneless 1-inch thick*	.3 - 2 lb	Low		Yes
11	Roast, loin boneless*	2 - 3.5 lb	Low		Yes
12	Roast, tenderloin*	1.2 - 2 lb		Pizza pan	
13	Sausage*	.3 - 1 lb		Pizza pan	
14	Smoked ham slice	1 slice	Low		Yes

* This food choice requires a preheated oven. Be sure to wait until the preheat is over before putting the food in the oven.

BASIC COOK CHART (Cont.)

NO.			AMOUNT	RACK	CONTAINER	SPLASH GUARD
POULTRY						
	CHICKEN					
15	Breasts, boneless*		.5 - 2 lb		Pizza pan	
16	Pieces, bone-in		.5 - 3 lb	Low		Yes
17	Whole		2.5 - 7 lb	Low		Yes
	CONVENIENCE CHICKEN					
18	Nuggets, frozen*	1 level	.3 - 1.3 lb		Pizza pan	
		2 levels	1.4 - 2 lb	High	2 pizza pans	
19	Nuggets, refrigerated*	1 level	.3 - 1.3 lb		Pizza pan	
		2 levels	1.4 - 2 lb	High	2 pizza pans	
20	Patties, frozen	1 level*	.3 - 1.3 lb		Pizza pan	
		2 levels*	1.4 - 2 lb	High	2 pizza pans	
21	Patties, refrigerated	1 level*	.3 - 1.3 lb		Pizza pan	
		2 levels*	1.4 - 2 lb	High	2 pizza pans	
22	Pieces, bone-in frozen	1 level*	.5 - 1.5 lb		Pizza pan	
		2 levels*	1.6 - 3 lb	High	2 pizza pans	
23	Tenders, frozen	1 level*	.3 - 1.3 lb		Pizza pan	
		2 levels*	1.4 - 2 lb	High	2 pizza pans	
24	Tenders, refrigerated	1 level*	.3 - 1.3 lb		Pizza pan	
		2 levels*	1.4 - 2 lb	High	2 pizza pans	
25	Wings, frozen	1 level*	.5 - 2 lb		Pizza pan	
		2 levels*	2.1 - 3 lb	High	2 pizza pans	
26	Wings, refrigerated	1 level*	.5 - 2 lb		Pizza pan	
		2 levels*	2.1 - 3 lb	High	2 pizza pans	
	TURKEY					
27	Breast, bone-in*		3 - 6 lb	Low		Yes
28	Breast, boneless		1.5 - 3 lb	Low		Yes
FISH/SEAFOOD						
29	Fillets*		.3 - 1.5 lb	High	Pizza pan	
30	Pieces, prepared frozen	1 level*	.3 - 1.5 lb		Pizza pan	
		2 levels*	1.6 - 2.5 lb	High	2 pizza pans	
31	Shellfish*		.3 - 1.5 lb	High	Pizza pan	
32	Steaks, 1-inch thick*		.5 - 1.5 lb	High	Pizza pan	
33	Sticks, prepared frozen	1 level*	.3 - 1.3 lb		Pizza pan	
		2 levels*	1.4 - 1.5 lb	High	2 pizza pans	

* This food choice requires a preheated oven. Be sure to wait until the preheat is over before putting the food in the oven.

BASIC COOK CHART (Cont.)

NO.			AMOUNT	RACK	CONTAINER
CASSEROLES					
34	Baked	1 level	1		8-inch square dish
35	Lasagna	2 levels	2	High	2 (8-inch) square dishes
36	Macaroni and Cheese	1 level	1		8-inch square dish
		2 levels	2	High	2 (8-inch) square dishes
37	Real baked potatoes*		1 - 4		Pizza pan
PIZZA					
38	Boboli		1 pizza	Low	
39	Deli fresh*		1 pizza	Low	
40	Pizza crust, from a mix*		1 pizza	Low	Pizza pan
41	Pizza crust, refrigerated*		1 pizza	Low	Pizza pan
42	Regular crust, frozen*		1 pizza	Low	
43	Reheat, refrigerated leftover		1 - 4 slices	Low	
44	Rising crust, frozen*		1 pizza	High	
APPETIZER SNACKS FROZEN					
45	Bagel bites*		7 - 14 oz	Low	Pizza pan
46	Burritos or Chimichangas*		1 - 4 pcs		Pizza pan
47	Cheese sticks*		8 - 10 oz	Low	Pizza pan
48	Corn dogs*		1 - 6 pcs		Pizza pan
49	Eggplant sticks*		6 - 10 oz	Low	Pizza pan
50	Egg rolls*		1 - 4 pcs		Pizza pan
51	French fries	1 level*	.3 - 1 lb		Pizza pan
		2 levels*	2 lb	High	2 pizza pans
52	Hash brown potato patties	1 level*	1 - 6 patties		Pizza pan
		2 levels*	12 patties	High	2 pizza pans
53	Mini egg rolls*		3 - 9 pcs		Pizza pan
54	Mini tacos*		10 - 12 oz	Low	Pizza pan
55	Onion rings*	1 level*	.3 - .6 lb		Pizza pan
		2 levels*	.7 - 1 lb	High	2 pizza pans
56	Pocket sandwiches*		1 - 4 pcs		Pizza pan
57	Sausage and biscuits*		2 - 6 pcs		Pizza pan
58	Taquitos*		24 oz	Low	Pizza pan
59	Tater tots	1 level*	.3 - 1 lb		Pizza pan
		2 levels*	2 lb	High	2 pizza pans
60	Toasted raviolis		12 - 15 oz	Low	Pizza pan

* This food choice requires a preheated oven. Be sure to wait until the preheat is over before putting the food in the oven.

BASIC COOK CHART (Cont.)

PIES				
NO.		AMOUNT	RACK	CONTAINER
61	Cobbler, frozen	1	Low	Metal pan
62	Pie crust in glass dish*	1	Low	Glass pie plate
63	Pie crust in metal pan*	1		Metal pie pan
64	Pie, frozen fruit	1	Low	Metal pie pan
DESSERTS				
65	Brownies from a mix	2 levels	High	2 (8-inch) square pans
66	Cookies, frozen baked at 350˚F	1 - 2 levels	1 level on low rack 2 levels on turntable and high rack	Pizza pan
67	Cookies, frozen baked at 375˚F*	1 - 2 levels		Pizza pan
68	Cookies, refrigerated baked at 325˚F*	1 - 2 levels		Pizza pan
69	Cookies, refrigerated baked at 350˚F*	1 - 2 levels		Pizza pan
CAKES/BREADS				
	CAKE			
70	Angel food cake from a mix	1		Tube pan
71	Bundt from a mix, baked at 350˚F	1	Low	Bundt pan
72	Bundt from a mix, baked at 375˚F	1	Low	Bundt pan
73	Layer from a mix*	1 - 2 layers	1 layer on turntable 2 layers on turntable and high	8-inch pan(s)
74	Cupcakes from a mix*	2 levels	High	2 6-cup muffin pans
	QUICK BREAD			
75	Biscuits from a mix	1 level	Low	Pizza pan
76	Biscuits, frozen*	1 - 2 levels	1 level on low rack 2 levels on turntable and high	Pizza pan
77	Biscuits, refrigerated*	1 - 2 levels		Pizza pan
78	Crescent rolls, refrigerated	1 package		Pizza pan
79	Loaf from a mix	1 loaf		Loaf pan
80	Muffins from a mix*	2 levels	High	2 (6-cup) muffin pans
81	Sweet rolls, refrigerated*	1 package	Low	Pizza pan
	YEAST BREAD			
82	Breadsticks, refrigerated	1 package	High	2 pizza pans
83	Garlic loaf, frozen	10 oz		Pizza pan
84	Loaf, refrigerated	1		Pizza pan

* This food choice requires a preheated oven. Be sure to wait until the preheat is over before putting the food in the oven.

RECIPES

There are 100 great recipes in the ELECTROLUX HIGH SPEED CONVECTION MICROWAVE OVEN COOKBOOK. All recipes are preprogrammed with Electrolux's new technology with high speed hot air, so you can get perfect result in a shorter time. Note they are in nine categories. See the chart on pages 25-28 and follow the directions in the cookbook. There are 2 ways to select your favorite recipe. One is selecting from the food category and other is the entering the specific recipe number.

OPERATION 1: Select recipe from food category.

- Suppose you want to cook Deluxe Roasted Chicken.

PROCEDURE	
1. To select food category, touch **Recipes** repeatedly. See chart below. Touch **Recipes** 2 times to select the Poultry category. Note that the Poultry is lighted.	Recipes x 2
2. Touch the **UP** or **DOWN** arrows to select desired recipe. (Ex: Touch the **UP** arrow 4 times for DELUXE ROASTED CHICKEN.)	+ or -
3. Follow the display and the cookbook instructions.	
4. Touch **START**.	START

TOUCH RECIPES	FOOD CATEGORY
Once	Meats
Twice	Poultry
3 times	Fish/Seafood
4 times	Casseroles
5 times	Pizzas
6 times	Appetizers/Snacks
7 times	Pies
8 times	Desserts
9 times	Cakes/Breads

OPERATION 2: Select recipe by entering the specific recipe number.

- Suppose you want to cook Deluxe Roasted Chicken. (Recipe number 20.)

PROCEDURE	
1. Touch **Recipes**.	Recipes
2. Enter desired food number from the chart. (Ex: Touch number 2 and 0 to select DELUXE ROASTED CHICKEN.)	
3. Touch **ENTER**.	ENTER
4. Follow the display and the cookbook instructions.	
5. Touch **START**.	START

NOTE:

1. The Interactive Display also advises if a high rack or low rack is needed.
2. When **HELP** is flashing, press **HELP** for additional information to assist you.
3. You can adjust cooking time as you like. See AUTOMATIC COOKING TIME ADJUSTMENT on page 33.
4. The Recipe numbers are from 1-100. See pages 25-28 for the desired recipe and enter that number. Should you enter a number greater than 100, the display will show **ERROR**.
5. Be sure to use the recommended container in the cookbook and Interactive Display. If arcing occurs, place a heat resistant dish (Pyrex pie plate, glass pizza dish or dinner plate) between the pan and the turntable or rack. If arcing occurs with other metal baking utensils, discontinue their use for cooking.

RECIPES

MEAT				
NO.	FOOD	RACK	CONTAINER	SPLASH GUARD
1	Apricot Pork Roast	Low		Yes
2	Barbecued Steaks	Low		Yes
3	Beef and Bean Wheels	Low	Pizza pan	
4	Chinese Pork Chops	Low	10-inch square casserole	
5	Crispy Franks	Low	Pizza pan	
6	Glazed Ham Slice	Low	10-inch square casserole	
7	Glazed Veal Chops	Low		Yes
8	Heavenly Hamburgers	Low		Yes
9	Meat Loaf Surprise		9x5 glass loaf dish	
10	Oriental Flank Steak*	Low		Yes
11	Pork Tenderloin with Herbs		Pizza pan	
12	Sour Cream Burgers	Low		Yes
13	Spareribs with Plum Glaze	Low	10-inch square casserole (1-2 stage)	Yes (3-4 stage)
14	Steak Kabobs	Low		Yes
15	Sweet and Sour Lamb Chops	Low	2 qt casserole	
16	Zesty Pork Tenderloin		Pizza pan	
POULTRY				
17	Apple Turkey Breast	Low	8-inch square glass dish	
18	Caribbean Chicken Breasts	Low		Yes
19	Crunchy Garlic Chicken	Low	3 qt casserole	
20	Deluxe Roasted Chicken	Low		Yes
21	Herb Grilled Chicken	Low		Yes
22	Honey Mustard Drumsticks	Low		Yes
23	Mustard and Mayo Chicken	Low		Yes
24	Onion Chicken Fingers*	Low	Pizza pan	
25	Roasted Turkey Breast	Low		Yes
26	Savory Roast Chicken	Low		Yes
27	Sesame Oven-Fried Chicken	Low	Pizza pan	
28	Stuffed Chicken Breasts		8-inch square glass dish	

* This food choice requires a preheated oven. Be sure to wait until the preheat is over before putting the food in the oven.

RECIPES (Cont.)

NO.	FOOD	RACK	CONTAINER	SPLASH GUARD
FISH/SEAFOOD				
29	Fish Steaks with Herbs	Low	Pizza pan	
30	Italian Shrimp*	High	Pizza pan	
31	Lemon buttered Sole*	Low	10-inch square casserole	
32	Old Bay Grilled Fish*	High	Pizza pan	
33	Pineapple Salsa Swordfish	Low	Pizza pan	
34	Salmon with Basil Sauce	Low	Pizza pan	
35	Salmon with Tomatoes*	Low	10-inch square casserole	
36	Savory Baked Fish*	High	Pizza pan	
37	Scallop Kabobs*	High	Pizza pan	
38	Shrimp de Jonghe*	Low	10-inch round casserole	
39	Spicy Shrimp*	High	Pizza pan	
40	Teriyaki Fish Fillets*	High	Pizza pan	
CASSEROLE				
41	Baked Shrimp Salad*	Low	9-inch glass pie plate	
42	Chicken Linguine Casserole		8-inch square glass dish	
43	Citrus Treasure Fish*	Low	2.5 qt casserole	
44	Crustless Chicken Quiche	Low	9-inch pie plate	
45	Grilled Vegetables 2 levels	High	2 pizza pans	
46	Macaroni and Blue Cheese		8-inch square glass dish	
47	Mexicali Corn Pudding	Low	10-inch square casserole	
48	Mushroom Lasagna 2 levels	High	2 (8-inch) square glass dishes	
49	Party Roasted Potatoes	Low	Pizza pan	
50	Pasta with Squash and Shallots	Low	Pizza pan	
51	Stuffed Peppers		10-inch casserole	
52	Tamale Casserole		2 qt casserole	
PIZZA				
53	Brie and Cranberry Pizza*	Low	Pizza pan	
54	Chewy Pizza Bread*	Low	8-inch square glass dish	
55	Grecian Potato Pizza*	Low	Pizza pan	
56	Hail Caesar Pizza*	Low	Pizza pan	
57	Hawaiian Barbeque Pizza*	Low		
58	Pesto Pizza*	Low	Pizza pan	

* This food choice requires a preheated oven. Be sure to wait until the preheat is over before putting the food in the oven.

RECIPES (Cont.)

APPETIZER AND SNACKS					
NO.	FOOD		RACK	CONTAINER	SPLASH GUARD
59	Artichoke Crab Spread*		Low	9-inch glass pie plate	
60	Bean and Cheese Dip			9-inch glass pie plate	
61	Buffalo Chicken Wings		Low	Pizza pan	
62	Cheesy Spinach Nuggets	2 levels	High	2 pizza pans	
63	Grilled Portabella Appetizers*		Low		
64	Pistachio Camembert Tart			Pizza pan	
65	Rosy Baked Brie		Low	Flat glass dish	
66	Smoky Pigs in Blankets	2 levels	High	2 pizza pans	
67	Spicy Appetizer Nuts		Low	Pizza pan	
68	Veggie Nachos		Low	10-inch glass pie plate	
PIE/PASTRY					
69	Apple Berry Pie*			9-inch pie plate	
70	Caramel Pecan Pie*		Low	9-inch pie plate	
71	Coconut Oatmeal Pie		Low	9-inch pie plate	
72	Cracker Pie*		Low	9-inch pie plate	
73	Fresh Fruit Tart*		Low	Pizza pan	
74	Fudge Brownie Pie		Low	9-inch pie plate	
75	Graham Cracker Pie*		Low	9-inch pie plate	
76	Pear Praline Pie		Low	9-inch pie plate	
DESSERTS					
77	Autumn Treasure Cookies	2 levels	High	2 pizza pans	
78	Baked Apples Imperial			2 qt casserole	
79	Brownie Pizza*		Low	Pizza pan	
80	Carousel Crackles	2 levels	High	2 pizza pans	
81	Cookie Apple Cobbler*		Low	8-inch square glass dish	
82	Gingered Peach and Pear Crisp*		Low	8-inch round glass dish	
83	Maple Bread Pudding		Low	8-inch square glass dish	
84	Pumpkin Bars	2 levels	High	2 (8-inch) square pans	

* This food choice requires a preheated oven. Be sure to wait until the preheat is over before putting the food in the oven.

RECIPES (Cont.)

CAKES/BREADS					
NO.	FOOD		RACK	CONTAINER	SPLASH GUARD
85	Banana Apricot Bran Bread		Low	9x5-inch glass loaf dish	
86	Banana Carrot Muffins	2 levels	High	2 (6-cup) muffin pans	
87	Banana Streusel Loaf			9x5-inch glass loaf dish	
88	Blueberry Monkey Bread		Low	8-inch square glass dish	
89	Cinnamon Date Scones	2 levels	High	2 pizza pans	
90	Cinnamon Swirl Pound Cake		Low	10-inch tube pan, glass plate	
91	Classic Cheesecake		Low	9-inch round glass dish	
92	Classic Cranberry Tea Cake		Low	12-cup bundt pan, glass plate	
93	Green Onion Biscuits		Low	Pizza pan	
94	Herb Biscuits	2 levels	High	2 pizza pans	
95	No Knead Cheddar Dill Bread		Low	8-inch round cake pan	
96	Nut Cake with Mocha Cream	2 levels	High	2 (8-inch) round cake pans	
97	Quick Sticky Rolls	1 level	Low	8-inch round cake pan	
98	Very Berry Bundt Cake		Low	10-cup bundt pan, glass plate	
99	Yummy Blueberry Muffins	2 levels	High	2 (6-cup) muffin pans	
100	Zucchini Muffins	2 levels	High	2 (6-cup) muffin pans	

* This food choice requires a preheated oven. Be sure to wait until the preheat is over before putting the food in the oven.

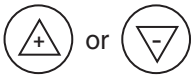
MICROWAVE OPTIONS

There are 17 microwave settings, including **Popcorn, Reheat, Cook** and **Defrost**.

POPCORN

The popcorn setting automatically provides the correct cooking time for most brands of microwave popcorn. See the chart below.

- Suppose you want to pop a 3.5 ounce bag of regular popcorn.

PROCEDURE	
1. Touch **Popcorn** once.	
2. Select desired type of popcorn by touching the **UP** or **DOWN** arrows.	
3. Touch **START**.	

Popcorn can be programmed with AUTOMATIC COOKING TIME ADJUSTMENT. See page 33.

Use a NordicWare® two-sided bacon/meat grill (grill side) made from heavy weight thermoset polyester when popping bagged microwave popcorn.

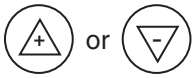
POPCORN CHART

AMOUNT	PROCEDURE
1 bag	Try several brands to decide which is most acceptable for your taste. Unfold bag and place in oven according to directions.
3.5 oz bag (Regular)	Touch **Popcorn** once and **UP** or **DOWN** arrows until **REGULAR 3.5 OZ** is displayed.
2.85 - 3.5 oz bag (Regular Light)	Touch **Popcorn** once and **UP** or **DOWN** arrows until **REGULAR LIGHT 2.85 - 3.5 OZ** is displayed.
1.5 - 1.75 oz (Snack)	Touch **Popcorn** once and **UP** or **DOWN** arrows until **SNACK 1.5 - 1.75 OZ** is displayed.

REHEAT / COOK

Reheat and **Cook** automatically compute the correct warming or cooking time and microwave power level for foods shown in the charts on page 30-31.

- Suppose you want to heat 2 cups of soup.

PROCEDURE	
1. Touch **Reheat** once.	
2. Select desired food by touching the **UP** or **DOWN** arrows.	
3. Touch desired number to select quantity. (Ex: Touch number 2 for 2 cups)	
4. Touch **START**.	

NOTE:

1. To reheat or cook other foods above or below the quantity allowed on the Reheat Chart or Cook Chart, cook manually.
2. You can adjust cooking result as you like. Refer to AUTOMATIC COOKING TIME ADJUSTMENT on page 33.

REHEAT CHART

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
1. Beverage	.5 - 2 cups	This setting is good for restoring cooled beverage to a better drinking temperature. Stir after heating.
2. Casserole	1 - 4 cups	Use to reheat refrigerated canned or homemade pasta with sauce or other cooked casserole. For room temperature pasta or casserole, use Less option. For pasta without sauce double the quantity per setting. For example, measure 2 cups of cooked noodles and program for 1 cup. Cover with lid or plastic wrap. After cooking, stir and let stand, covered, 2 to 3 minutes.
3. Dinner Plate	1 plate (regular)	Use to reheat precooked foods from the refrigerator. Place meaty portions and bulky vegetables to outside of plate. Cut large items like baked potatoes in smaller pieces. Flatten foods such as mashed potatoes and other dense foods. Cover with wax paper or plastic wrap. ONE PLATE ONLY. After cooking, check that food is very hot throughout and that the bottom center of the plate is very hot. If not, continue heating using time and power level. Allow to stand, covered, 1 to 2 minutes. A regular amount of food: approximately 4 oz. sliced meat or poultry, 1/2 cup potato or rice and 1/2 cup of vegetables or equivalent.
4. Fresh Rolls/Muffins	1 - 6 pcs.	Use to warm rolls, muffins, biscuits, bagels etc. Large item should be considered as 2 regular size. Cover each roll/muffin with paper towel. For refrigerated rolls or muffins, it may be necessary to double the entered amount to ensure the proper serving temperature. For example, enter quantity of 2 for 1 refrigerated muffin.
5. Soup	1 - 4 cups	Place in bowl or casserole. Cover with lid or plastic wrap. At end, stir, re-cover and let stand 1 to 3 minutes.

COOK CHART

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
1. Baked Potatoes	1 - 4 med.	Pierce with fork in several places. Place on paper towel on turntable. After cooking, remove from oven and let stand wrapped in foil for 5 to 10 minutes.
2. Fresh Vegetables	1 - 4 cups	For beans, carrots, corn and peas, add 1 tablespoon of water per cup. Cover with lid. For broccoli, Brussel sprouts, cabbage and cauliflower, cook immediately after washing with no additional water. Cover with plastic wrap. If you like tender crisp vegetables, double measured quantity per setting. For example, use 2 cups cauliflower and program for 1 cup. After cooking, remove from oven, stir, cover and let stand 3 to 5 minutes before serving.

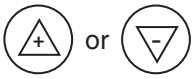
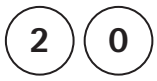
COOK CHART (Cont.)

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
3. Frozen Entrees	6 - 17 oz	Use for frozen, convenience foods. It will give satisfactory results for most brands. You may wish to try several and choose your favorite. Remove package from outer wrapping and follow package directions for covering. After cooking, let stand covered for 1 to 3 minutes.
4. Frozen Vegetables	1 - 4 cups	Add no water. Cover with lid or plastic wrap. After cooking, stir and let stand, covered, for 3 minutes.
5. Ground Meat	.3 - 1.5 lb	Use this setting to cook ground beef or turkey as patties or in a casserole to be added to other ingredients. Place patties on a microwave-safe rack and cover with wax paper. Place ground meat in a casserole and cover with wax paper or plastic wrap. When oven stops, turn patties over or stir meat in casserole to break up large pieces. Re-cover and touch **START**. After cooking, let stand, covered for 2 to 3 minutes.

DEFROST

Defrost automatically defrost ground meat, steaks, chops, fish and poultry.

- Suppose you want to defrost a 2.0 lb steak.

PROCEDURE	
1. Touch **Defrost**.	
2. Select desired food by touching the **UP** or **DOWN** arrows.	
3. Enter weight by touching the number pads 2 and 0 for 2.0 lb steak.	
4. Touch **START**.	
The oven will stop so that the food can be checked.	
5. After the 1st stage, open the door. Turn steak over and shield any warm portions. Close the door. Touch **START**.	
6. After the 2nd stage, open the door. Shield any warm portions. Close the door. Touch **START**.	
7. After defrost cycle ends, cover and let stand as indicated in chart below	

NOTE:

1. If you attempt to enter more or less than the allowed amount, **ERROR** will appear in the display.
2. Defrost can be programmed with AUTOMATIC COOKING TIME ADJUSTMENT. See page 33.
3. To defrost other foods or foods above or below the weights allowed on DEFROST CHART below, use time and 30% power. See Manual Defrost on page 32.

DEFROST CHART

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
1. Bone-in Poultry	.5 - 3.0 lb	Arrange pieces with meatiest portions toward outside of glass dish or microwave safe rack. After each stage, if there are warm or thawed portions, rearrange or remove. Let stand, covered, for 10 to 20 minutes.
2. Boneless Poultry	.5 - 2.0 lb	Use boneless breast of chicken or turkey. After each stage, if there are warm or thawed portions, rearrange or remove. Let stand, covered, for 5 to 10 minutes.
3. Ground Meat	.5 - 2.0 lb	Remove any thawed pieces after each stage. Let stand, covered, 5 to 10 minutes.
4. Steaks/Chops	.5 - 3.0 lb	After each stage of defrost cycle, rearrange and if there are warm or thawed portions, shield with small flat pieces of aluminum foil. Remove any meat or fish that is nearly defrosted. Let stand, covered, 10 to 20 minutes.

NOTE: Check foods when oven signals. After final stage, small sections may still be icy. Let stand to continue thawing. Do not defrost until all ice crystals are thawed.

Shielding prevents cooking from occurring before the center of the food is defrosted. Use small smooth strips of aluminum foil to cover edges and thinner sections of the food.

MANUAL DEFROST

If the food that you wish to defrost is not listed on the DEFROST CHART or is above or below the limits in the “Amount” column on the DEFROST CHART, you need to defrost manually.

You can defrost any frozen food, either raw or previously cooked, by using 30% Power Level. See page 18. Estimate defrosting time and touch **POWER LEVEL** 8 times for 30% when you select the power level.

For either raw or previously cooked frozen food the rule of thumb is approximately 4 minutes per pound. For example, defrost 4 minutes for 1 pound of frozen spaghetti sauce.

Always stop the oven periodically to remove or separate the portions that are defrosted. If food is not defrosted at the end of the estimated defrosting time, program the oven in 1 minute increments at 30% until totally defrosted.

When using plastic containers from the freezer, defrost only long enough to remove from the plastic in order to place in a microwave-safe dish.

DEMONSTRATION MODE

To demonstrate, touch **Clock**, the number 0 and touch **START** and hold for 3 seconds. **DEMO ON** will appear in the display. Cooking operations and specific special features can now be demonstrated with no power in the oven. For example, touch **Add a Minute** and the display will show **1.00** and count down quickly to **END**.

To cancel, touch **Clock**, then the number 0 and **STOP/CLEAR**. If easier, unplug the oven from the electrical outlet and replug.

AUTOMATIC COOKING TIME ADJUSTMENT

The cooking results may slightly vary depending on room temperature, initial food temperature and other factors. You can adjust cooking results as you like.

MORE / LESS TIME ADJUSTMENT BEFORE START

Should you discover that you like any of the Automatic Cooking Options slightly **more** done, touch the **Power Level once** before **START**.

The display will show **MORE**.

Should you discover that you like any of the Automatic Cooking Options slightly **less** done, touch the **Power Level twice** before **START**.

The display will show **LESS**.

EXTEND DURING COOKING

Add a Minute can be used to add up to 10 minutes during cooking. Touch **Add a Minute** repeatedly to extend cooking time in multiples of 1 minute. Carefully check the cooking doneness throughout the cooking time.

EXTEND AT THE COOKING END

When you open the door after the cooking, the display shows **IF YOU NEED EXTRA TIME**, ENTER COOKING TIME for 3 minutes. Enter the desired cooking time and touch **START**. You can add up to 9 min. 99 sec. Carefully check the cooking progress.

Popcorn cannot have extended cooking time. Even if there are still unpopped kernels, do not add time.

TIMER

- Suppose you want to time a 3-minute long distance phone call.

PROCEDURE	
1. Touch **Timer** and number 1.	Timer Clock, 1
2. Enter time.	3, 0, 0
3. Touch **Timer** again.	Timer Clock

MULTIPLE SEQUENCE COOKING

The oven can be programmed for up to 4 cooking sequences for microwave only and 2 cooking sequences for convection.

Sometimes cooking directions tell you to start on one power level and then change to a different power level. Your oven can do this automatically.

- Suppose you want to cook roast beef for 5 minutes at 100% and then continue to cook for 30 minutes at 50%.

PROCEDURE	
1. First touch **Power Level** once for 100% power. Then enter cooking time.	Power Level x 1 5, 0, 0
2. Touch **Power Level** 6 times for 50% power. Then enter second cooking time.	Power Level x 6 3, 0, 0, 0
3. Touch **START**.	START

NOTE:

1. If **Power Level** is touched once, **HIGH POWER** will be displayed.
2. If you wish to know power level, simply touch **Power Level**. As long as your finger is touching **Power Level**, the power level will be displayed.
3. If multiple sequence cooking with convection, follow the CONVECTION COOKING procedure on page 17 two times before touching START.

HELP

Help provides 4 features that make using your oven easy because specific instructions are provided in the Interactive Display.

1. CHILD LOCK

The Child Lock prevents unwanted oven operation such as by small children. The oven can be set so that the control panel is deactivated or locked. To set, touch **Help**, the number 1 and then touch **START**. Should a pad be touched, **CHILD LOCK ON** will appear in the display.

To cancel, touch **Help** and **STOP/CLEAR**.

2. AUDIBLE SIGNAL ELIMINATION

If you wish to have the oven operate with no audible signals, touch **Help**, the number 2 and then touch **STOP/CLEAR**.

To cancel and restore the audible signal, touch **Help**, the number 2 and then touch **START**.

3. AUTO START

If you wish to program your oven to begin cooking automatically at a designated time of day, follow this procedure:

- Suppose you want to start cooking a stew for 20 minutes on 50% at 4:30. Before setting, check to make sure the clock is showing the correct time of day.

PROCEDURE	
1. Touch **Help**.	Help
2. Touch number 3.	3
3. Enter the start time.	4 3 0
4. Touch **Clock**.	Timer Clock
5. Enter cooking program.	Power Level x 6 2 0 0 0
6. Touch **START**.	START

NOTE:

1. Auto Start can be used for manual cooking if clock is set.
2. If the oven door is opened after programming Auto Start, it is necessary to touch **START** for Auto Start time to appear in the readout so that the oven will automatically begin programmed cooking at the chosen Auto Start time.
3. Be sure to choose foods that can be left in the oven safely until the Auto Start time. Acorn or butternut squash are often a good choice.
4. If you wish to know the time of day, simply touch **Clock**. As long as your finger is touching **Clock**, the time of day will be displayed.

4. REFRESH CYCLE

The oven has a special catalyst which assists with smoke and odor removal.

Use the Refresh Cycle to:

- Condition the heater before using the oven the first time.
- Remove any objectionable odor.
- Keep the catalyst in optimum condition.

Follow the procedure below. The oven temperature will be maintained at 450˚F when the refresh cycle operates.

PROCEDURE	
1. Touch **Help**.	Help
2. Touch number 4.	4
3. Touch **START**.	START

NOTE:

1. Remove the turntable from the oven before the Refresh Cycle. No food should be in the oven.
2. The Refresh Cycle is 30 minutes.
3. During the Refresh Cycle some smoke and odor may occur. Open a window or use the ventilation fan in the room.

CAUTION:

The oven door, outer cabinet and oven cavity may be hot.

ADD A MINUTE

Add a Minute allows you to cook for a minute at 100% by simply touching **Add a Minute.** You can also extend cooking time in multiples of 1 minute by repeatedly touching **Add a Minute** during manual and automatic cooking.

Add a Minute can be used to add up to 99 minutes during manual cooking and 10 minutes during automatic cooking.

- Suppose you want to heat a cup of soup for one minute.

PROCEDURE	
Touch **Add a Minute**.	

NOTE:

To use Add a Minute, touch pad within 3 minutes after cooking, closing the door, touching the STOP/CLEAR pad or during cooking.

HELP (INTERACTIVE DISPLAY)

When **Help** is flashing, touch the pad to read valuable information.

Help is flashing when you are setting **Help** feature (Child Lock, Audible Signal Elimination, Auto Start and Refresh Cycle).

Cleaning and Care

Disconnect the power cord before cleaning or leave the door open to inactivate the oven during cleaning.

EXTERIOR

The outside surface is precoated metal and plastic. Clean the outside with mild soap and water; rinse and dry with a soft cloth. Do not use any type of household or abrasive cleaner.

DOOR

Wipe the window on both sides with a damp cloth to remove any spills or spatters. Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain, streak or dull the door surface.

STAINLESS STEEL TRIM

The exterior should be wiped often with a damp cloth and polished with a soft dry cloth to maintain its beauty. There are also a variety of products designed especially for cleaning and shining the stainless exterior of the oven. We recommend that the cleaner be applied to a soft cloth and then carefully used on the stainless exterior rather than sprayed directly on to it. Follow package directions carefully.

TOUCH CONTROL PANEL

Wipe the panel with a cloth dampened slightly with water only. Dry with a soft cloth. Do not scrub or use any sort of chemical cleaners. Close door and touch **STOP/CLEAR**.

INTERIOR - after microwave cooking

Cleaning is easy because no heat is generated to the interior surfaces; therefore, there is no baking and setting of spills or spattering. To clean the interior surfaces, wipe with a soft cloth and warm water. DO NOT USE ABRASIVE OR HARSH CLEANERS OR SCOURING PADS. For heavier soil, use mild soap; rinse thoroughly with hot water. Do not use any chemical oven cleaners.

You may remove any lingering interior odor by using the Refresh Cycle on page 34.

INTERIOR - after manual/automatic speed or convection cooking.

Spatters may occur because of moisture and grease. Wash immediately after use with hot, soapy water. Rinse and polish dry. Harder to remove spatters may occur if oven is not thoroughly cleaned or if there is long time/high temperature cooking. Do not use any chemical oven cleaners.

After cleaning the interior thoroughly, residual grease may be removed from the interior ducts and heaters by simply operating the oven with Refresh Cycle on page 34. Ventilate the room if necessary.

WAVEGUIDE COVER

The waveguide cover is made from mica so requires special care. Keep the waveguide cover clean to assure good oven performance. Carefully wipe with a damp cloth any food spatters from the surface of the cover immediately after they occur. Built-up splashes may overheat and cause smoke or possibly catch fire. Do not remove the waveguide cover.

ACCESSORIES

The turntable, turntable support, racks and splash guard can be removed for easy cleaning. Wash them in mild, sudsy water; for stubborn stains use a mild cleanser and a non-abrasive scouring sponge. They are also dishwasher-proof. Use upper rack of dishwasher for turntable support.

Foods with high acidity, such as tomatoes or lemons, may cause the porcelain enamel turntable and splash guard to discolor. Do not cook highly acidic foods directly on the turntable; if spills occur, wipe up immediately.

SPECIAL NOTE FOR TURNTABLE SUPPORT

After cooking, always clean the turntable support, especially around the rollers. These must be free from food splashes and grease. Built-up splashes or grease may overheat and cause arcing, begin to smoke or catch fire.

Please check the following before calling for service:

1. Place one cup of water in a glass measuring cup in the oven and close the door securely. Operate the oven for one minute at HIGH 100%.

   A Does the oven light come on? YES _____ NO _____

   B Does the cooling fan work? YES _____ NO _____
   (Put your hand over the rear ventilating openings.)

   C Does the turntable rotate? YES _____ NO _____
   (It is normal for the turntable to turn in either direction.)

   D Is the water in the oven warm? YES _____ NO _____

2. Remove water from the oven and operate the oven for 5 minutes at CONVECTION 450˚F.

   A Do CONVEC and COOK indicators light? YES _____ NO _____

   B After the oven shuts off, is inside of the oven hot? YES _____ NO _____

If “NO” is the answer to any of the above questions, please check electrical outlet, fuse and/or circuit breaker. If they are functioning properly, CONTACT YOUR NEAREST ELECTROLUX AUTHORIZED SERVICER.
A microwave oven should never be serviced by a “do-it-yourself” repair person.

NOTE:

1. If the time appearing in the display is counting down very rapidly, check Demonstration Mode on page 33 and cancel.
2. After cooking, the cooling fan may switch on to cool the oven cavity. When the cooling fan is on, the display may show “NOW COOLING” and you will hear the sound of the cooling fan.
3. Your oven has a voltage check function. If the voltage rises above 7% or falls below 7% of the needed 240 volts, the cooking results would not be acceptable; therefore the oven will stop, display an error message and interrupt the cooking program. Press **STOP/CLEAR** and complete the cooking manually. It is imperative that the power to the oven be checked to ensure that a 240 volt circuit is serving the oven.

38 Specification

AC Line Voltage		Single phase 240V, 60 Hz, AC only
AC Power Required	Microwave Convection Speed Cooking	1700 W 7.9 amps 3100 W 14.2 amps 3200 W 12.8 amps
Output Power	Microwave	1000 W*
	Top Heater	1500 W
	Side Heater	1200 W
Frequency		2450 MHz
Outside Dimensions		30” (W) x 22-7/8” (H) x 25-11/16” (D)
Cavity Dimensions**		16-1/8”(W) x 8-3/8”(H) x 13-5/8”(D)
Oven Capacity**		1.1 Cu. Ft.
Cooking Uniformity		Turntable
Weight		105 LB (unit only)

* The International Electrotechnical Commission’s standardized method for measuring output wattage. This test method is widely recognized.

** Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height. Actual capacity for holding food is less.

In compliance with standards set by:

FCC - Federal Communications Commission Authorized.

DHHS - Complies with Department of Health and Human Services (DHHS) rule, CFR, Title 21, Chapter I, Subchapter J.

c UL us - This symbol on the nameplate means the product is listed by Underwriters Laboratories, Inc.

HIGH SPEED OVEN WARRANTY

Your Wall oven is protected by this warranty

	WARRANTY PERIOD	THROUGH OUR AUTHORIZED SERVICERS, WE WILL:	THE CONSUMER WILL BE RESPONSIBLE FOR:
FULL ONE YEAR WARRANTY	One year from original purchase date.	Pay all costs for repairing or replacing any parts of this appliance which prove to be defective in materials of workmanship.	Costs of service calls that are listed under NORMAL RESPONSIBILITIES OF THE CONSUMER.*
UNLIMITED WARRANTY (Applicable to the State of Alaska)	Time periods listed above.	All of the provisions of the full warranties above and the exclusions listed below apply.	Costs of the technician's travel to the home and any costs for pick up and delivery of the appliance required because of service.

In the U.S.A., your appliance is warranted by Electrolux Home Products North America, a division of White Consolidated Industries, Inc. We authorize no person to change or add to any of our obligations under this warranty. Our obligations for service and parts under this warranty must be performed by us or an authorized Electrolux Home Products North America servicer. **In Canada**, your appliance is warranted by Electrolux Canada Corp.

***NORMAL RESPONSIBILITIES OF THE CONSUMER**

This warranty applies only to products in ordinary household use, and the consumer is responsible for the items listed below:

1. Proper use of the appliance in accordance with instructions provided with the product.
2. Proper installation by an authorized servicer in accordance with instructions provided with the appliance and in accordance with all local plumbing, electrical and/or gas codes.
3. Proper connection to a grounded power supply of sufficient voltage, replacement of blown fuses, repair of loose connections or defects in house wiring.
4. Expenses for making the appliance accessible for servicing, such as removal of trim, cupboards, shelves, etc., which are not a part of the appliance when it was shipped from the factory.
5. Damages to finish after installation.
6. Replacement of light bulbs and/or fluorescent tubes (on models with these features).

EXCLUSIONS

This warranty does not cover the following:

1. CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES SUCH AS PROPERTY DAMAGE AND INCIDENTAL EXPENSES RESULTING FROM ANY BREACH OF THIS WRITTEN OR ANY IMPLIED WARRANTY.
   NOTE: Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this limitation or exclusion may not apply to you.
2. Service calls which do not involve malfunction or defects in workmanship or material, or for appliances not in ordinary household use. The consumer shall pay for such service calls.
3. Damages caused by services performed by servicers other than Electrolux Home Products North America or its authorized servicers; use of parts other than genuine Electrolux Home Products parts; obtained from persons other than such servicers; or external causes such as abuse, misuse, inadequate power supply or acts of God.
4. Products with original serial numbers that have been removed or altered and cannot be readily determined.

IF YOU NEED SERVICE

Keep your bill of sale, delivery slip, or some other appropriate payment record. The date on the bill establishes the warranty period should service be required. If service is performed, it is in your best interest to obtain and keep all receipts. This written warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state. Service under this warranty must be obtained by contacting Electrolux Home Products:

USA
1-800-944-9044
Electrolux Home Products
North America
P.O. Box 212378
Augusta, GA 30917

Canada
1-866-294-9911
Electrolux Home Products
North America
802, boul. L'ange-Gardien
L'Assomption, Québec
J5W 1T6

This warranty only applies in the 50 states of the U.S.A., Puerto Rico, and Canada. Product features or specifications as described or illustrated are subject to change without notice. All warranties are made by Electrolux Home Products North America, a division of White Consolidated Industries, Inc. In Canada, your appliance is warranted by Electrolux Canada Corp.

For toll-free telephone support in the U.S. and Canada.

1-877-4ELECTROLUX (1-877-435-3287)

For online support and internet product information:

www.electrolux.com

©2003 Electrolux Home Products, Inc.
Post Office Box 212378, Augusta
Georgia 30917, USA
All right reserved. Printed in the USA

Guide d’utilisation et d’entretien

Four à cuisson rapide encastré

Electrolux

2 Renseignements

À PRENDRE EN NOTE POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

Marque _____

Date d'achat _____

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

REMARQUE

Consultez la page relative aux caractéristiques plus loin dans ce guide pour connaître l'emplacement du numéro de série de votre produit.

DES QUESTIONS?

Pour rejoindre le service sans frais aux États-Unis et au Canada :

1 877 4ELECTROLUX (1 877 435-3287)

Pour obtenir de l'aide et des renseignements sur nos produits en ligne :

www.electrolux.com

PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER TOUTE EXPOSITION À L'ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE

(a) Ne tentez pas de faire fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte. Vous vous exposeriez de façon dangereuse à l'énergie micro-ondes. Il est important de ne pas compromettre ni altérer le dispositif de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez pas d'objets entre la façade du four et la porte. Ne laissez pas de résidus de saleté ou de nettoyant s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.

(c) Ne faites pas fonctionner le four s'il est défectueux. Il est particulièrement important que la porte du four se referme correctement et qu'il n'y ait aucun dommage aux pièces suivantes : (1) porte (pliée), (2) charnières et loquets (brisés ou lâches), (3) joints de la porte et surfaces d'étanchéité.

(d) Le four ne devrait être ajusté ou réparé que par un technicien qualifié.

© Electrolux Home Products Inc, 2003.
Post Office Box 212378, Augusta, Georgia 30917, USA
Tous droits réservés. Imprimé aux États-Unis

TABLE DES MATIÈRES

RENSEIGNEMENTS 2-3
- À PRENDRE EN NOTE POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE 2
- DES QUESTIONS? 2
- TABLE DES MATIÈRES 3

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 4-5
- DÉBALLAGE ET INSTRUCTIONS D'INSTALLATION 6

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE 7

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR 8-12
- À PROPOS DE VOTRE FOUR 8
- À PROPOS DE LA CUISSON AUX MICRO-ONDES 8
- À PROPOS DES ENFANTS 9
- À PROPOS DES ALIMENTS 9
- À PROPOS DES USTENSILES ET DES ACCESSOIRES DE COUVERTURE 10
- À PROPOS DE LA CUISSON RAPIDE ET DE LA CUISSON PAR CONVECTION 12
- À PROPOS DE LA SÉCURITÉ 12

NOM DES PIÈCES 13-14
- PARTIES DU FOUR 13
- AFFICHEUR INTERACTIF 14
- TABLEAU DE COMMANDE 14

AVANT L'UTILISATION 15
- RÉGLAGE DE L'HORLOGE 15
- STOP/CLEAR (ARRÊT/ANNULATION) 15

CUISSON MANUELLE 16-18
- CUISSON RAPIDE 16
- CUISSON PAR CONVECTION 17
- TEMPS DE CUISSON AUX MICRO-ONDES 18

CUISSON AUTOMATIQUE 19-32
- CUISSON RAPIDE 19
- TABLEAU DES CUISSONS DE BASE (BASIC COOK) 20-23
- RECETTES (RECIPES) 24-28
- OPTIONS AUX MICRO-ONDES 29
- POPCORN (MAÏS ÉCLATÉ) 29
- TABLEAU DE CUISSON DU MAÏS ÉCLATÉ 29
- REHEAT / COOK (RÉCHAUFFAGE/CUISSON AU FOUR) 29
- TABLEAU DES ALIMENTS À RÉCHAUFFER 30
- TABLEAU DE CUISSON 30-31
- DEFROST 31
- TABLEAU SUR LA DÉCONGÉLATION 32
- DÉCONGÉLATION MANUELLE 32

AUTRES CARACTÉRISTIQUES PRATIQUES 33-35
- MODE DÉMONSTRATION 33
- AJUSTEMENT AUTOMATIQUE DU TEMPS DE CUISSON 33
- MINUTERIE 33
- CUISSON MULTIPLES SÉQUENCES 33
- HELP (AIDE) 34
- ADD A MINUTE (AJOUTER UNE MINUTE) 35
- HELP (AFFICHEUR INTERACTIF) 35

ENTRETIEN ET NETTOYAGE 36

À VÉRIFIER AVANT TOUTE DEMANDE DE SERVICE 37

SPÉCIFICATIONS 38

GARANTIE 39

4 Mesures de sécurité importantes

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez suivre certaines consignes de sécurité de base. En voici quelques-unes :

AVERTISSEMENT - Pour réduire le risque de brûlure, de choc électrique, d'incendie, de blessure ou d'exposition à l'énergie micro-ondes excessive :

1. **VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.**
2. Veuillez lire et suivre les « **PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER TOUTE EXPOSITION À L'ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE** » spécifiques de la page 2.
3. Cet appareil doit être mis à la terre. Il ne doit être connecté qu'à une prise correctement mise à la terre. Consultez la section « **INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE** » à la page 7.
4. Installez ou placez cet appareil conformément aux instructions d'installation fournies seulement.
5. Certains produits, comme les oeufs en coquille, ainsi que certains contenants hermétiques, comme les pots en verre fermés, ne doivent pas être chauffés dans ce four au risque d'exploser.
6. N'utilisez cet appareil que pour l'usage pour lequel il a été conçu, tel que décrit dans ce guide. N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs à effet corrosif à l'intérieur de cet appareil. Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou sécher de la nourriture. Il n'est pas conçu pour un usage industriel, ni pour un usage en laboratoire.
7. Comme pour n'importe quel appareil électrique, une supervision attentive est nécessaire lorsque le four est utilisé par des enfants.
8. N'utilisez pas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il a subi une chute.
9. Cet appareil ne devrait être réparé que par un technicien qualifié. Communiquez avec le réparateur Electrolux le plus près de chez vous pour une vérification, une réparation ou un ajustement.
10. Vous ne devez couvrir ou obstruer aucune des ouvertures de l'appareil.
11. Vous ne devez ni entreposer, ni utiliser cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil près d'une source d'eau, par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou autres endroits semblables.
12. N'immergez pas le cordon électrique ni la fiche dans l'eau.
13. Tenez le cordon électrique éloigné des sources de chaleur.
14. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
15. Consultez les instructions de nettoyage de la surface de la porte à la page 36.
16. Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :

a. Ne faites pas trop cuire les aliments. Restez près de l'appareil lorsque vous y placez du papier, du plastique ou tout autre matériau combustible pour faciliter la cuisson.

b. Enlevez les attaches de métal torsadées des sacs de papier ou de plastique avant de placer ces derniers dans le four.

c. Si les matériaux placés à l'intérieur du four prennent feu, laissez la porte du four fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant à partir du fusible ou du panneau à disjoncteurs.

d. N'utilisez pas la cavité du four à des fins d'entreposage. Ne laissez pas de papiers, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments dans la cavité du four lorsque celui-ci n'est pas utilisé.

17. Des liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être chauffés au-delà du point d'ébullition sans qu'il n'y ait apparence d'ébullition. Le bouillonnement ou l'ébullition ne sont pas toujours visibles lorsque vous retirez le contenant du four à micro-ondes. **LES LIQUIDES TRÈS CHAUDS PEUVENT DÉBORDER SOUDAINEMENT LORSQUE VOUS INSÉREZ UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE.**

Pour réduire les risques de blessures :

a. Ne faites pas chauffer les liquides plus qu'il ne le faut.

b. Brassez les liquides avant la cuisson et à la mi-cuisson.

c. N'utilisez pas de contenants à parois droites et à ouverture étroite. Utilisez plutôt un contenant dont l'ouverture est large.

d. Après avoir fait chauffer le liquide, laissez le contenant reposer dans le four à micro-ondes pendant au moins 20 secondes avant de le retirer.

e. Soyez extrêmement prudent lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le contenant.

18. Si l'éclairage du four ne fonctionne pas, communiquez avec un RÉPARATEUR ELECTROLUX AUTORISÉ.

19. Ne faites fonctionner aucun appareil de chauffage ou de cuisson sous cet appareil, à l'exception d'un four électrique à encastrer installé correctement, tel que mentionné à la page 6.
20. N'installez l'appareil à proximité ou au-dessus d'aucune partie d'un appareil de chauffage ou de cuisson, à l'exception d'un four électrique encastré installé correctement, tel que mentionné à la page 6.
21. N'installez pas cet appareil au-dessus d'un évier.
22. N'entreposez aucun objet directement sur le dessus de l'appareil lorsque ce dernier fonctionne.

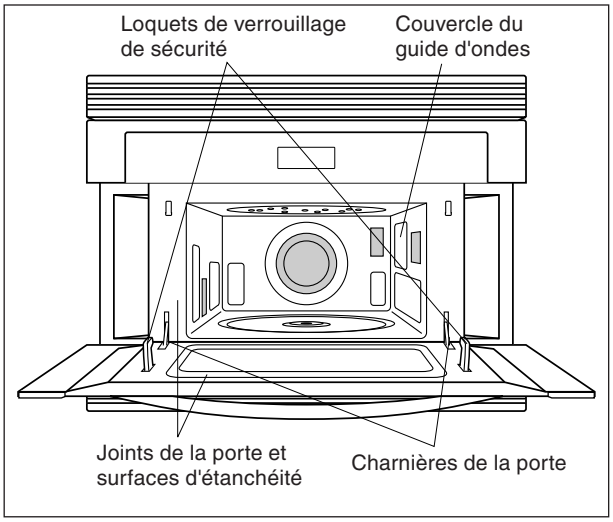
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

6 Déballage et instructions d'installation

DÉBALLAGE ET INSPECTION DE VOTRE FOUR

1. Retirez tout le matériel d'emballage de la cavité du four. **Ne retirez pas le couvercle du guide d'ondes**, situé sur la paroi de droite de la cavité. Veuillez lire et conserver ce guide d'utilisation et d'entretien, ainsi que le livre de recettes fourni avec ce four à micro-ondes à convection à cuisson rapide.
2. Retirez l'autocollant des caractéristiques de l'extérieur de la porte, s'il y a lieu.

   Vérifiez que le four ne présente aucun dommage, par exemple, porte mal alignée ou pliée, joints de porte ou surfaces d'étanchéité endommagés, loquets ou charnières de porte brisés ou lâches et bosselages à l'intérieur de la cavité ou sur la porte. S'il y a présence de dommages, n'utilisez pas le four et communiquez avec votre fournisseur ou un RÉPARATEUR ELECTROLUX AUTORISÉ.


Loquets de verrouillage de sécurité
Couvercle du guide d'ondes
Joints de la porte et surfaces d'étanchéité
Charnières de la porte

LE CHOIX DE L'EMPLACEMENT DE VOTRE FOUR

Vous utiliserez votre four fréquemment, alors installez-le de façon à ce qu'il soit facile à utiliser. Le four doit être placé sur un comptoir situé à une distance minimale de 91,4 cm (36 po) du plancher. Laissez une distance de 5,08 cm (2 po) sur les côtés, sur le dessus et à l'arrière du four pour permettre la circulation de l'air. Assurez-vous de placer le four de façon à ce que l'arrière ne puisse être touché par mégarde.

Vous pouvez encastrer votre four dans une armoire ou dans un mur, seul ou au-dessus du four électrique encastré E30EW75DSS1.

Remarque pour les ensembles encastrés :

Consultez l'illustration 1 pour connaître l'emplacement adéquat lors d'un encastrement au-dessus du four encastré spécifié. Suivez attentivement les instructions d'installation du four encastré. Assurez-vous qu'il y a un dégagement d'au moins 7,6 cm (3 po) entre le four encastré et le four à cuisson rapide.

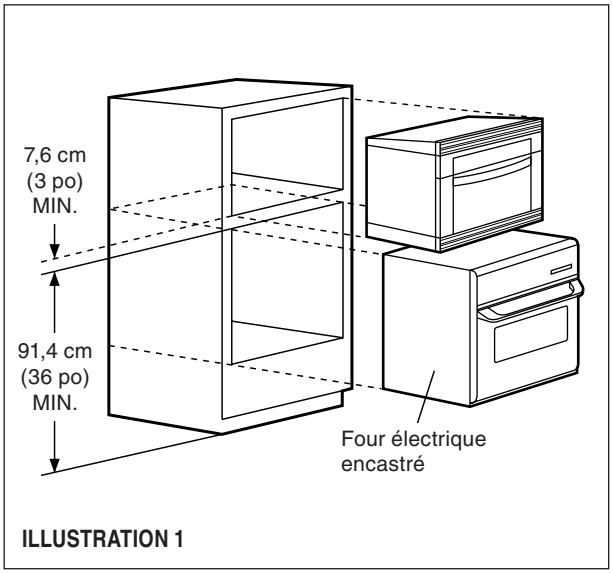


ILLUSTRATION 1

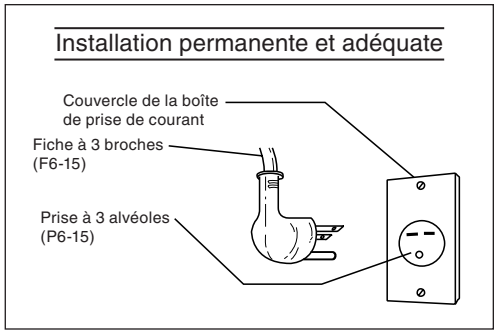
Cet appareil doit être mis à la terre. Ce four est muni d'un cordon d'alimentation comportant un fil et une fiche de mise à la terre. Il doit être branché dans une prise murale correctement installée et mise à la terre conformément au Code national de l'électricité et aux codes et ordonnances locaux. En cas de court-circuit, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en permettant au courant électrique de s'échapper par le fil de mise à la terre.

AVERTISSEMENT – Une utilisation inadéquate de la prise de terre peut entraîner un risque de choc électrique.

INSTALLATIONS ÉLECTRIQUES

L'installation électrique est de 240 volts, 60 Hz, CA seulement, 15 A, avec alimentation électrique protégée. Il est recommandé d'utiliser un circuit distinct, qui alimente votre appareil seulement. Le circuit de 240 volts est absolument nécessaire pour une performance de cuisson optimale.

Le four est muni d'une fiche de mise à la terre à trois broches. Il doit être branché dans une prise murale installée et mise à la terre correctement.


Installation permanente et adéquate
Couvercle de la boîte de prise de courant
Fiche à 3 broches (F6-15)
Prise à 3 alvéoles (P6-15)

RALLONGE

Lorsque nécessaire, utilisez une rallonge à trois fils munie d'une fiche de mise à la terre à trois broches uniquement, ainsi qu'une prise à 3 alvéoles compatible avec la fiche du four à cuisson rapide. La rallonge doit pouvoir supporter une alimentation de 240 volts, 15 A ou plus.

Faites attention de ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation du comptoir ou de la table, pour éviter qu'il ne soit tiré par un enfant ou qu'il fasse trébucher quelqu'un accidentellement.

REMARQUES :

1. Si vous avez des questions concernant la mise à la terre ou l'alimentation électrique, communiquez avec un électricien ou un réparateur qualifiés.
2. Ni Electrolux, ni le fournisseur ne pourront être tenus responsables des dommages au four ou des blessures entraînés suite au non-respect des procédures de branchement électrique adéquates.

BROUILLAGES RADIOÉLECTRIQUES

Si votre four à cuisson rapide provoque le brouillage de votre radio ou de votre télévision, vérifiez s'il est branché sur un circuit électrique différent, placez la radio ou la télévision aussi loin du four que possible ou vérifiez la position et le signal de l'antenne de réception.

8 Ce que vous devez savoir

À PROPOS DE VOTRE FOUR

Ce guide d'utilisation et d'entretien est important : lisez-le attentivement et conservez-le pour pouvoir vous y référer.

Le livre de recettes du four à micro-ondes à convection à cuisson rapide d'Electrolux est un outil précieux. Consultez-le fréquemment pour connaître les principes, les techniques, les conseils et les recettes de cuisine.

Vous ne devez JAMAIS utiliser le four sans le plateau tournant et le support, ni retourner le plateau tournant de façon à pouvoir placer des plats larges dans le four. Le plateau tournant tourne à la fois vers la gauche et vers la droite.

Placez TOUJOURS des aliments dans le four lorsque celui-ci est en marche pour absorber l'énergie micro-ondes.

Si vous utilisez le four à une puissance inférieure à 100 %, il est possible que vous entendiez les oscillations du magnétron. Il est normal que l'extérieur du four soit chaud au toucher lors de la cuisson et du réchauffage.

La condensation est normale lors de la cuisson aux micro-ondes. L'humidité de la pièce et l'eau contenue dans les aliments aura une influence sur la quantité d'eau qui se condensera dans le four. En général, les aliments couverts entraînent moins de condensation que les aliments qui ne le sont pas. Les évents situés à l'arrière du four ne doivent pas être obstrués.

Après l'utilisation, le ventilateur de refroidissement se met en marche pour refroidir la cavité du four. L'afficheur affichera « NOW COOLING » et vous entendrez le bruit du ventilateur.

Contrairement aux fours à micro-ondes traditionnels, votre four peut devenir très chaud lors de la cuisson. Soyez prudent.

Le four ne doit servir qu'à la préparation de nourriture. Il ne doit pas être utilisé pour sécher des vêtements ou des journaux.

La puissance des micro-ondes de votre four est évaluée à 1 000 watts lorsque vous utilisez la procédure de vérification de la CEI. Lorsque vous faites des recettes conçues pour un micro-ondes traditionnel ou que vous suivez les directives inscrites sur un emballage, vérifiez la cuisson de vos aliments une ou deux minutes avant le temps minimal prescrit et ajustez le temps en conséquence.

À PROPOS DE LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

- Disposez les aliments soigneusement. Placez les parties plus épaisses vers l'extérieur du plat.
- Surveillez le temps de cuisson. Faites cuire les aliments selon la durée minimale indiquée et ajoutez du temps au besoin. Les aliments qui ont beaucoup trop chauffé peuvent provoquer de la fumée ou s'enflammer.
- Couvrez les aliments lors de la cuisson. Consultezla recette ou le livre de recettes pour obtenir des suggestions : papier essuie-tout, papier ciré, emballage plastique allant aux micro-ondes ou couvercle. Le fait de couvrir permet de prévenir les éclaboussures et de cuire les aliments de façon uniforme.
- Couvrez les pièces de viande ou de volaille minces de petits morceaux de papier d'aluminium lisses pour éviter qu'elles ne surcuisent avant que les parties plus épaisses soient bien cuites.
- Brassez les aliments de l'extérieur vers le centre du plat une ou deux fois pendant la cuisson, si possible.
- Retournez les aliments comme le poulet et les hamburgers une fois pendant la cuisson aux micro-ondes. Les aliments plus gros, comme les rôtis, doivent être retournés au moins une fois.
- Redisposez les aliments tels que les boulettes de viande à mi-cuisson, à la fois du haut vers le bas et du centre du plat vers l'extérieur.
- Ajoutez le temps restant. Retirez les aliments du four et brassez, si possible. Couvrez pendant le temps restant de façon à terminer la cuisson des aliments sans les faire trop cuire.
- Vérifiez si vous avez obtenu la cuisson désirée. Surveillez les indices indiquant que la température de cuisson a été atteinte.

  Voici quelques signes d'une bonne cuisson :

  - La vapeur se dégage de toute la surface des aliments, pas seulement des côtés.
  - Le dessous du plat, au centre, est très chaud au toucher.
  - Les différentes parties de la volaille se détachent facilement.
  - La viande et la volaille ne sont pas rosées.
  - Le poisson est opaque et se détache facilement à la fourchette.

À PROPOS DES ENFANTS

Les enfants âgés de moins de 7 ans doivent être surveillés de près lorsqu'ils utilisent le four à cuisson rapide. Pour les enfants âgés entre 7 et 12 ans, une personne chargée de la supervision doit se trouver dans la même pièce.

L'enfant doit être en mesure d'atteindre le four sans difficulté; sinon, il/elle doit monter sur un tabouret solide.

Personne ne doit en aucun temps s'appuyer ou se balancer sur la porte du four.

Vous devez enseigner toutes les mesures de sécurité aux enfants : comment utiliser des maniques, comment retirer les couvercles soigneusement, porter une attention spéciale aux emballages qui servent à rendre les aliments croustillants, car ils peuvent être très chauds.

Ne prenez pas pour acquis qu'un enfant qui maîtrise une technique de cuisson peut faire cuire n'importe quoi.

Les enfants doivent apprendre que le four à micro-ondes n'est pas un jouet. Consultez la page 34 pour en savoir plus sur la caractéristique de verrouillage pour enfants.

À PROPOS DES ALIMENTS

ALIMENTS	À FAIRE	À NE PAS FAIRE
Oeufs, saucisses, noix, graines, fruits et légumes	• Percer le jaune des oeufs avant la cuisson pour éviter qu'ils « explosent ». • Percer la pelure des patates, des pommes, des courges et des saucisses pour permettre à la vapeur de s'échapper.	• Faire cuire les oeufs dans leur coquille. • Réchauffer des oeufs en coquille. • Faire sécher des noix et des graines dans leur écaille.
Maïs éclaté	• Utiliser du maïs éclaté emballé spécialement pour la cuisson aux micro-ondes. • Écouter le bruit du maïs lorsqu'il éclate jusqu'à ce que la fréquence de ce bruit ralentisse pendant 1 ou 2 secondes ou utiliser la touche « **POPCORN** » (maïs éclaté). • Utiliser le plat croustilleur réversible NordicWare® (côté gril) fait de polyester thermodurci lourd pour faire éclater du maïs emballé pour cuisson aux micro-ondes.	• Faire éclater le maïs dans des sacs bruns réguliers ou des bols en verre. • Augmenter le temps maximal inscrit sur l'emballage du maïs éclaté.
Nourriture pour bébé	• Transférer la nourriture pour bébé dans un petit plat et chauffer avec soin, en brassant souvent. Vérifier la température avant de servir. • Placer les tétines sur les bouteilles après avoir fait chauffer ces dernières et bien agiter. Faire un test sur le poignet avant de servir.	• Faire chauffer des bouteilles jetables. • Faire chauffer les bouteilles lorsque les tétines sont en place. • Faire chauffer de la nourriture pour bébé dans le contenant d'origine.
Général	• Couper les aliments farcis après les avoir fait chauffer pour permettre à la vapeur de s'échapper et ainsi éviter les brûlures. • Bien brasser les liquides avant et après les avoir fait chauffer pour éviter les « éruptions ». • Utiliser des bols profonds lors de la cuisson de liquides ou de céréales pour prévenir les renversements.	• Chauffer ou cuire des aliments dans des pots de verre fermés ou dans des contenants hermétiquement fermés. • Mettre en conserve dans le four à micro-ondes; certaines bactéries dangereuses pourraient ne pas être éliminées. • Frire à grande friture. • Sécher du bois, des gourdes, des herbes ou du papier mouillé.

À PROPOS DES USTENSILES ET DES ACCESSOIRES DE COUVERTURE

Il n'est pas nécessaire d'acheter de nouveaux ustensiles de cuisine. De nombreux instruments se trouvant déjà dans votre cuisine peuvent être utilisés avec votre four à micro-ondes à convection à cuisson rapide. Le tableau ci-dessous vous aidera à choisir les ustensiles et les accessoires de couverture appropriés pour chaque mode de cuisson.

USTENSILES ET ACCESSOIRES DE COUVERTURE	MICRO-ONDES SEULEMENT	GRIL ET CUISSON AU FOUR PAR CONVECTION	RÔTISSAGE
Papier d'aluminium	**OUI -** De petits morceaux de papier d'aluminium lisses peuvent être utilisés pour couvrir les aliments et ainsi les empêcher de cuire ou de dégeler trop rapidement. Les feuilles d'aluminium doivent être placées à 2,5 cm (1 po) des parois du four.	**OUI -** Pour couvrir	**OUI -** Pour couvrir
Contenants en aluminium	**NON**	**OUI -** Gril/cuisson au four. Ne pas couvrir.	**NON**
Plat à brunir	**OUI -** Ne pas dépasser le temps de préchauffage recommandé. Suivre les directives du fabricant.	**NON**	**NON**
Vitrocéramique (Pyroceram®)	**OUI -** Excellent	**OUI -** Excellent	**OUI -** Excellent
Verre, non résitant à la chaleur	**NON**	**NON**	**NON**
Couvercles en verre	**OUI**	**OUI -** Gril/cuisson au four. Ne pas couvrir.	**NON**
Couvercles, métal	**NON**	**OUI -** Gril/cuisson au four. Ne pas couvrir.	**NON**
Ustensiles en métal	**NON**	**OUI**	**OUI -** Ne pas utiliser de couvercle en métal.
Métal, divers : plats avec garniture, vis, bandes, poignées en métal. Attaches torsadées en métal	**NON**	**NON**	**NON**
Sacs pour cuisson au four	**OUI -** Excellent pour les grosses pièces de viande ou les aliments qui doivent être attendris. NE PAS utiliser d'attaches torsadées en métal.	**OUI -** Gril/cuisson au four. Ne pas couvrir.	**OUI -** Ne pas utiliser d'attaches torsadées en métal.
Assiettes de carton	**OUI -** Pour réchauffer	**NON**	**NON**
Carton de cuisson	**OUI**	**OUI -** Pour des températures allant jusqu'à 204 ˚C (400 ˚F). Ne pas utiliser avec le réglage « Grill ».	**OUI -** Pour des températures allant jusqu'à 204 ˚C (400 ˚F).
Contenants de plastique allant aux micro-ondes	**OUI -** Utiliser pour réchauffer et décongeler. Certains plastiques allant aux micro-ondes ne conviennent pas pour cuire des aliments à teneur élevée en gras et en sucre. Suivez les directives du fabricant.	**NON**	**NON**
Plastique Thermoset®	**OUI**	**OUI -** Résistent à des températures allant jusqu'à 204 ˚C (400 ˚F). Ne pas utiliser avec le réglage « Grill ».	

USTENSILES ET ACCESSOIRES DE COUVERTURE	MICRO-ONDES SEULEMENT	GRIL ET CUISSON AU FOUR PAR CONVECTION	RÔTISSAGE
Emballages de plastique	**OUI -** Utiliser les marques spécialement indiquées pour la cuisson aux micro-ondes. L'emballage de plastique ne doit pas toucher aux aliments. Aérer de façon à permettre à la vapeur de s'échapper.	**NON**	**NON**
Poterie, porcelaine grès	**OUI -** Consulter les recommandations du fabricant afin de s'assurer d'utiliser le four à micro-ondes en toute sécurité.	**OUI**	**OUI -** Doit convenir pour la cuisson traditionnelle et la cuisson au four à micro-ondes.
Mousse de polystyrène	**OUI -** Pour réchauffer	**NON**	**NON**
Papier ciré	**OUI -** Idéal pour cuire et réchauffer.	**NON**	**NON**
Osier, bois, paille	**OUI -** Peuvent être utilisés pour de courtes périodes de temps. Ne pas utiliser avec des aliments à teneur élevée en gras ou en sucre. Pourraient carboniser.	**NON**	**NON**

VÉRIFICATION DES PLATS Si vous désirez vérifier si un plat peut être utilisé au four à micro-ondes, placez le plat vide dans le four à micro-ondes et faites fonctionner ce dernier pendant 30 secondes à puissance élevée (HIGH). Si le plat devient très chaud, ne l'utilisez pas pour la cuisson aux micro-ondes.

CUISSON AUTOMATIQUE Utilisez les contenants recommandés dans le tableau de cuisson de ce manuel d'utilisation, le livre de recettes et l'afficheur.

ACCESSOIRES De nombreux accessoires pour fours à micro-ondes sont offerts sur le marché. Évaluez-les attentivement avant l'achat de façon à ce qu'ils répondent à vos besoins. L'utilisation d'un thermomètre allant aux micro-ondes vous aidera à déterminer la cuisson adéquate des aliments. Vous vous assurerez ainsi que les aliments sont cuits à des températures sécuritaires lors de la cuisson au four à micro-ondes.

Electrolux n'est responsable d'aucun dommage au four causé par des accessoires.

ATTENTION Lorsque vous utilisez la fonction de rôtissage (ROAST) ou lors de la cuisson automatique, certains ustensiles de cuisson en métal peuvent entraîner la formation d'arcs s'ils entrent en contact avec le plateau tournant, les parois du four ou les grilles. Un arc est une décharge électrique qui se produit lorsque les micro-ondes entrent en contact avec du métal.

S'il y a formation d'un arc électrique, placez un plat résistant à la chaleur, par exemple une assiette à tarte pyrex ou un plat en verre culinaire, entre le récipient et le plateau tournant ou la grille. Si l'arc ne disparaît pas, n'utilisez plus ce récipient.

À PROPOS DE LA CUISSON RAPIDE ET DE LA CUISSON PAR CONVECTION

- L'armoire contenant le four, la cavité, la porte, les accessoires et les plats deviendront chauds. Pour PRÉVENIR LES BRÛLURES, utilisez des gants de cuisine épais lorsque vous retirez la nourriture ou le plateau tournant du four.
- Lors du préchauffage, le plateau tournant peut être laissé dans le four ou enlevé. Si vous utilisez la grille élevée pour une cuisson à deux grilles dans un four préchauffé, il est plus facile de retirer le plateau tournant pour le préchauffage. Placez la grille élevée et les aliments sur le plateau tournant. Une fois le préchauffage terminé, ouvrez la porte du four et placez le plateau tournant, la grille élevée et les aliments à cuire à l'intérieur.
- Ne couvrez pas le plateau tournant, la grille élevée ni la grille basse de papier d'aluminium. Celui-ci fera interférence au débit d'air qui sert à cuire les aliments.
- Les plaques à pizza rondes constituent d'excellents ustensiles de cuisson pour de nombreux aliments. Choisissez des plaques qui n'ont pas de poignées en saillie.
- L'utilisation d'une grille basse préchauffée peut donner une apparence de grillade aux steaks et aux hot-dogs.

À PROPOS DE LA SÉCURITÉ

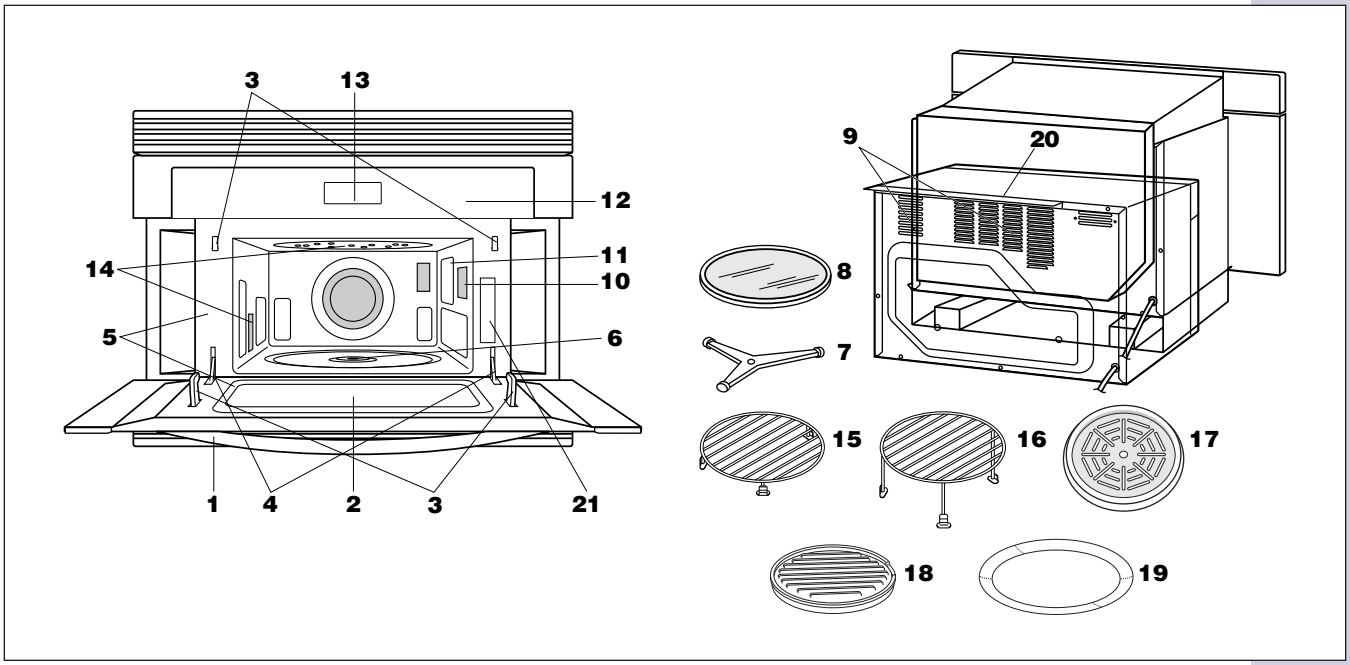
- Vérifiez les aliments pour vous assurer qu'ils sont cuits conformément aux températures recommandées par le département de l'Agriculture des États-Unis.

TEMP.	RECETTE
71,1 ˚C (160 ˚F)	Porc frais, viande hachée, volaille blanche désossée, poisson, fruits de mer, plats contenant des oeufs, mets surgelés.
73,9 ˚C (165 ˚F)	Restes, mets prêts à réchauffer, charcuteries et aliments « frais » à emporter.
76,7 ˚C (170 ˚F)	Viande blanche de la volaille.
82,2 ˚C (180 ˚F)	Viande brune de la volaille.

Pour vérifier si la cuisson, insérez un thermomètre à viande dans une partie épaisse, loin du gras et de l'os. NE LAISSEZ JAMAIS le thermomètre dans l'aliment lors de la cuisson, à moins qu'il ne convienne à la cuisson au four à micro-ondes.

- Servez-vous toujours de maniques pour prévenir les brûlures lorsque vous manipulez des ustensiles qui sont en contact avec des aliments chauds. Le transfert de chaleur entre l'aliment et l'ustensile peut être suffisant pour causer des brûlures à la peau.
- Évitez les brûlures par la vapeur en dirigeant cette dernière loin de votre visage et de vos mains. Soulevez doucement le coin le plus éloigné du couvercle d'un plat et ouvrez les sacs de maïs éclaté et de cuisson au four en les éloignant de votre visage.
- Restez près du four lorsque celui-ci est en marche et vérifiez fréquemment la progression de la cuisson afin d'éviter toute surcuisson des aliments.
- N'utilisez JAMAIS la cavité du four pour entreposer des livres de recettes ou d'autres articles.
- Choisissez, entreposez et manipulez les aliments avec soin afin d'en préserver la qualité et de minimiser la propagation de bactéries d'origine alimentaire.
- Gardez le couvercle du guide d'ondes propre. Les résidus de nourriture peuvent entraîner l'apparition d'arcs et/ou provoquer des incendies.
- Lorsque vous retirez des aliments du four, faites attention à ce que l'ustensile, vos vêtements ou des accessoires ne touchent aux loquets de verrouillage de sécurité.
- L'aluminium utilisé pour couvrir les aliments doit être placé à au moins 2,5 cm (1 po) des parois latérales, de la paroi supérieure et de la porte.

PARTIES DU FOUR



1 Poignée de la porte

Pour ouvrir la porte, tirez la poignée vers l'avant, vers le bas. Ne déplacez jamais le four en le tenant par la poignée de la porte.

2 Porte du four et fenêtre transparente

3 Loquets de verrouillage de sécurité

Le four ne fonctionne pas tant que la porte n'est pas fermée de façon sécuritaire.

4 Charnières de la porte

5 Joints de la porte et surfaces d'étanchéité

6 Arbre moteur du plateau tournant

7 Support amovible du plateau tournant

Placez soigneusement le plateau tournant au centre du four.

Après la cuisson, nettoyez toujours le support du plateau tournant, particulièrement autour des roulettes. Ces dernières doivent être exemptes d'éclaboussures et de graisse. Les éclaboussures et la graisse accumulées pourraient surchauffer et provoquer des arcs et de la fumée, voire même s'enflammer.

8 Plateau tournant amovible

Placez le plateau tournant correctement sur le support du plateau. Le plateau tournera vers la gauche ou vers la droite.

Retirez-le pour le nettoyer seulement.

9 Ouvertures de ventilation

10 Dispositif d'éclairage du four

L'éclairage fonctionne lorsque le four est en marche ou que la porte est ouverte.

11 Couvercle du guide d'ondes : NE L'ENLEVEZ PAS.

12 Panneau tactile en verre

13 Afficheur du temps : 99 minutes, 99 secondes

14 Ouvertures pour l'air de convection

15 Grille basse amovible

16 Grille élevée amovible

17 Pare-éclaboussures

18 Plat croustilleur

19 Plaque à pizza

20 Couvercle de ventilation : NE L'ENLEVEZ PAS.

21 Plaque signalétique

AFFICHEUR INTERACTIF

L'afficheur interactif indique les étapes de fonctionnement et affiche des conseils de cuisson. Lorsque HELP (aide) clignote, appuyez sur « HELP » pour lire le conseil spécifique qui servira à vous aider.

Chaque indicateur vous indique quelle fonction est en marche.

TABLEAU DE COMMANDE

Le nombre inscrit à côté du tableau de commande indique les pages auxquelles vous pouvez retrouver une description des caractéristiques ainsi que des renseignements sur leur utilisation.

- Avant d'utiliser votre nouveau four, assurez-vous de lire et de comprendre toutes les instructions contenues dans ce guide d'utilisation et d'entretien.
- Avant de vous servir du four, suivez les procédures suivantes :

1. Branchez le four. Fermez la porte. L'afficheur du four indiquera « **WELCOME** » (bienvenue).
2. Appuyez sur « **STOP/CLEAR** » (arrêt/annulation). : s'affichera.
3. Réglez l'horloge. Consultez la figure ci-dessous.
4. Suivez les instructions données à la page 34 pour l'utilisation du « Cycle Fraîcheur ».

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

- Vous désirez régler l'heure du jour à 12:30.

PROCÉDURE	
1. Appuyez sur « **Clock** » **(horloge)** et sur la touche « 2 ».	Timer Clock, 2
2. Entrez l'heure exacte en appuyant sur les touches numérotées dans l'ordre.	1, 2, 3, 0
3. Appuyez de nouveau sur « **Clock** ».	Timer Clock

Il s'agit d'une horloge de 12 heures. Si vous entrez une heure du jour incorrecte, « **ERROR** » (erreur) s'affichera. Appuyez sur « **STOP/CLEAR** » (arrêt/annulation) et réglez l'horloge à nouveau.

- Si le courant électrique qui alimente votre four est interrompu, « **WELCOME** » (bienvenue) clignote sur l'afficheur une fois le courant rétabli. Si cette situation se produit lors de la cuisson, le programme est effacé. L'heure du jour s'efface aussi. Vous n'avez qu'à appuyer sur « **STOP/CLEAR** » **(arrêt/annulation)** et régler à nouveau l'horloge à l'heure du jour.

STOP/CLEAR (ARRÊT/ANNULATION)

Appuyez sur « **STOP/CLEAR** » (arrêt/annulation) pour :

1. Effacer si vous avez commis une erreur lors de la programmation.
2. Annuler la minuterie.
3. Arrêter le four temporairement durant la cuisson.
4. Revenir à l'heure du jour sur l'afficheur.
5. Annuler un programme en cours de cuisson (appuyer 2 fois).

CUISSON RAPIDE

Votre four comporte 3 modes de cuisson rapide spéciaux.

Attention : L'armoire contenant le four, la cavité, la porte, le plateau tournant, le support du plateau, la grille et les plats deviennent chauds. Pour PRÉVENIR LES BRÛLURES, utilisez des gants de cuisine épais lorsque vous retirez de la nourriture ou le plateau tournant du four.

1. GRILL (GRIL)

Utilisez le réglage de cuisson au gril « **Grill** » pour faire cuire des steaks, des côtelettes, des morceaux de poulet et d'autres aliments que vous feriez normalement griller, mais qui ne sont pas mentionnés dans la section sur les cuissons de base des pages 20 à 23. « **Grill** » est un réglage préprogrammé qui permet d'effectuer une cuisson rapide grâce à une température élevée et à une vitesse de circulation de l'air chaud maximale. Vous n'avez qu'à entrer le temps de cuisson réel; le four vous avertit lorsqu'il atteint une température de 232,2 ˚C (450 ˚F). La température du four ne peut être modifiée.

- Vous désirez faire griller un steak pendant 15 minutes.

PROCÉDURE	
1. Appuyez sur « **Grill** ».	Grill
2. Entrez le temps de cuisson.	1 5 0 0
3. Appuyez sur « **START** » (mise en marche). Le préchauffage débute. Il n'y a pas de nourriture dans le four.	START
Lorsque le four atteint la température programmée, un signal se fait entendre une fois*.	
4. Ouvrez la porte. Placez la nourriture dans le four. Fermez la porte. Appuyez sur « **START** » (mise en marche).	START

* Tant que la porte du four n'est pas ouverte, le four maintient la température de préchauffage, et ce pendant 30 minutes. Une fois cette période de temps écoulée, un signal sonore se fait entendre et le four s'arrête.

REMARQUE :

1. Vous pouvez faire griller des aliments sans préchauffer le four. Pour programmer la cuisson au gril sans préchauffage, appuyez sur « **Grill** » deux fois à l'étape 1.
2. Les aliments cuisent rapidement lorsque vous utilisez le réglage « **Grill** ». Vérifiez souvent la cuisson pour vous assurer d'obtenir les résultats escomptés.
3. Vous pouvez utiliser la grille élevée ou la grille basse. La grille élevée permet de faire griller les aliments plus rapidement. Placez le pare-éclaboussures sur le plateau tournant, peu importe la grille que vous utilisez.

2. ROAST (RÔTISSAGE)

Utilisez le réglage de rôtissage « **Roast** » pour faire cuire la volaille, la viande, le poisson et d'autres aliments que vous feriez normalement rôtir et qui ne sont pas mentionnés dans la section sur les cuissons de base des pages 20 à 23. « **Roast** » est un réglage préprogrammé qui permet de faire rôtir des aliments grâce à une vitesse de circulation rapide de l'air chaud, à 148,9 ˚C (300 ˚F), et à une amplification de la puissance des micro-ondes. Le temps de cuisson est réduit de 33 % à 50 % comparativement aux fours traditionnels. Aucun préchauffage n'est nécessaire. Placez la grille basse par-dessus le pare-éclaboussures pour permettre à tous les côtés de cuire en perdant le moins d'eau possible. Ne placez pas de plaque sur la grille basse.

- Vous désirez faire rôtir 1,36 kg (3 livres) de rôti de côte de boeuf pendant 20 minutes.

PROCÉDURE	
1. Appuyez sur « **Roast** ».	Roast
2. Entrez le temps de cuisson.	2 0 0 0
3. Appuyez sur « START » (mise en marche).	START

REMARQUE :

1. La température peut être modifiée; toutefois, la puissance des micro-ondes ne peut être changée. Pour modifier la température, appuyez sur « **Roast** » deux fois à l'étape 1. Lorsque l'afficheur indique « **SELECT COOKING TEMP** » (sélectionnez la température de cuisson), entrez la température voulue à l'aide de la touche correspondante.
2. Si vous faites rôtir de la nourriture pour la première fois, entrez la moitié du temps de rôtissage habituel et vérifiez bien la cuisson. Si le temps de cuisson doit être prolongé, ajoutez du temps et continuez à vérifier fréquemment jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée.
3. Lorsque vous utilisez le réglage de rôtissage « **Roast** », certains ustensiles de cuisson en métal peuvent entraîner la formation d'arcs s'ils entrent en contact avec le plateau tournant, les parois du four ou les grilles. Un arc est une décharge électrique qui se produit lorsque les micro-ondes entrent en contact avec du métal.

   S'il y a formation d'un arc électrique, placez un plat

résistant à la chaleur, par exemple une assiette à tarte pyrex ou un plat en verre culinaire, entre le récipient et le plateau tournant ou la grille. S'il y a toujours formation d'un arc, n'utilisez plus ce récipient.

3. BAKE (CUISSON AU FOUR)

Utilisez le réglage de cuisson au four « **Bake** » pour faire cuire des gâteaux, du pain et d'autres aliments que vous feriez normalement cuire plus de 20 minutes dans un four traditionnel et qui ne sont pas mentionnés dans la section sur les cuissons de base des pages 20 à 23. « **Bake** » est un réglage préprogrammé qui permet de faire cuire des aliments facilement grâce à une vitesse de circulation rapide de l'air chaud, à 162,8 ˚C (325 ˚F).

Le temps de cuisson est réduit de 25 % à 30 % comparativement au four traditionnel. Aucun préchauffage n'est nécessaire. Utilisez la grille basse.

- Vous désirez faire cuire un gâteau au four pendant 25 minutes.

PROCÉDURE	
Appuyez sur « **Bake** ».	Bake

2. Entrez le temps de cuisson.	2 5 0 0
3. Appuyez sur « **START** » (mise en marche).	START

REMARQUE :

1. La température peut être modifiée. Pour modifier la température, appuyez sur « **Bake** » deux fois à l'étape 1. Lorsque l'afficheur indique « **SELECT COOKING TEMP** » (sélectionnez la température de cuisson), entrez la température voulue à l'aide de la touche correspondante. Pour adapter les directives d'une recette ou d'un emballage, réduisez la température de cuisson au four suggérée de -3,9 ˚C (25 ˚F).
2. Lorsque vous faites cuire des aliments au four pour la première fois, entrez les 2/3 du temps de cuisson habituel et vérifiez bien tout au long de la cuisson. Si le temps de cuisson doit être prolongé, ajoutez du temps et continuez à vérifier fréquemment jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée.

CUISSON PAR CONVECTION

Utilisez le réglage de cuisson par convection « **Convection** » lorsque vous désirez faire cuire de la nourriture de façon traditionnelle en ce qui concerne la durée et la température.

Lors de la cuisson par convection, l'air chaud circule dans la cavité du four pour faire brunir et croustiller les aliments de façon uniforme. Ce four peut être programmé à 10 températures différentes, jusqu'à 99 minutes et 99 secondes.

LA CUISSON PAR CONVECTION

- Vous désirez faire cuire de la nourriture à 176,7 ˚C (350 ˚F) pendant 20 minutes.

PROCÉDURE	
1. Appuyez sur « **Convection** ».	Convection
2. Appuyez sur la touche correspondant à la température désirée.	6 (176,7 ˚C (350 ˚F))
3. Entrez le temps de cuisson.	2 0 0 0
4. Appuyez sur « **START** » (mise en marche).	START

PRÉCHAUFFAGE DU FOUR ET CUISSON PAR CONVECTION

Vous pouvez programmer votre four de façon à combiner le préchauffage et la cuisson par convection. Vous pouvez utiliser la même température pour le préchauffage et pour la cuisson par convection, ou encore augmenter ou réduire la température de préchauffage.

• Vous désirez préchauffer le four et cuire par convection pendant 25 minutes à 176,7 ˚C (350 ˚F).

PROCÉDURE	
1. Appuyez sur « **Preheat** » (préchauffage).	Pre heat
2. Sélectionnez la température de préchauffage.	6 (176,7 ˚C (350 ˚F))
3. Appuyez sur « **START** » (mise en marche) pour **démarrer le préchauffage** ou entrez le temps de **cuisson par convection.**	2 5 0 0

4. Appuyez sur « **START** » (mise en marche). Le préchauffage débute. Il n'y a pas de nourriture dans le four.	START
Lorsque le four atteint la température programmée, un signal se fait entendre une fois*.	
5. Ouvrez la porte. Placez la nourriture dans le four. Fermez la porte. Appuyez sur « **START** » (mise en marche).	START

* Tant que la porte du four n'est pas ouverte, le four maintient automatiquement la température de préchauffage, et ce pendant 30 minutes. Une fois cette période de temps écoulée, un signal sonore se fait entendre et le four s'arrête.

REMARQUE :

1. Pour ne programmer que le préchauffage, appuyez sur la touche « **START** » (mise en marche) après l'étape 2. Le préchauffage débutera. Lorsque le four atteint la température programmée, suivez les indications.
2. Pour préchauffer le four et effectuer la cuisson à des températures différentes, appuyez sur la touche « **Convection** » et entrez la température après l'étape 2.

TEMPS DE CUISSON AUX MICRO-ONDES

Votre four peut être programmé pour une durée de 99 minutes et 99 secondes (99.99). Entrez toujours les chiffres des secondes après les chiffres des minutes, même s'il s'agit de deux « 0 ».

- Vous désirez faire cuire des aliments pendant 5 minutes à 100 %.

PROCÉDURE	
1. Entrez le temps de cuisson.	5 0 0
2. Appuyez sur « **START** » (mise en marche).	START

RÉGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE

Ce four comporte 11 niveaux de puissance préréglés.

L'utilisation de niveaux de puissance plus faibles augmente le temps de cuisson recommandé pour les aliments comme le fromage, le lait ainsi que les longues et lentes cuissons de viande. Consultez le livre de recettes ou les recettes pour connaître les recommandations spécifiques.

APPUYEZ SUR « POWER LEVEL »	POURCENTAGE DE PUISSANCE APPROXIMATIF	MOTS COURANTS POUR LES INDICATEURS DU NIVEAU DE PUISSANCE
1 fois	100 %	Élevée
2 fois	90 %	
3 fois	80 %	
4 fois	70 %	Moyennement élevée
5 fois	60 %	
6 fois	50 %	Moyenne
7 fois	40 %	
8 fois	30 %	Moyennement basse/ décongélation
9 fois	20 %	
10 fois	10 %	Basse
11 fois	0 %	

- Vous désirez décongeler des aliments pendant 5 minutes à 30 %.

PROCÉDURE	
1. Entrez le temps de cuisson.	5 0 0
2. Appuyez sur « **Power Level** » (niveau de puissance) 8 fois ou tenez la touche enfoncée jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré s'affiche.	Power Level x 8
3. Appuyez sur « **START** » (mise en marche).	START

Si vous désirez connaître le niveau de puissance, appuyez simplement sur « **Power Level** » (niveau de puissance). Tant que vos doigts tiennent la touche « **Power Level** », le niveau de puissance s'affiche.

CUISSON RAPIDE

Les 84 aliments de base et les 100 recettes sont cuits à l'aide du nouveau système d'air chaud à haute vitesse d'Electrolux. Suivez les directives ci-dessous et celles de l'afficheur interactif pour assurer la cuisson parfaite de vos aliments.

ATTENTION :

L'armoire contenant le four, la cavité, la porte, le plateau tournant, le support du plateau, la grille et les plats deviennent chauds. Pour PRÉVENIR LES BRÛLURES, utilisez des gants de cuisine épais lorsque vous retirez des aliments ou le plateau tournant du four.

« BASIC COOK »

Les 84 aliments de base préprogrammés sont grillés, rôtis ou cuits au four à la perfection. Remarquez qu'elles sont divisées en 9 catégories. Consultez le tableau des pages 20 à 23 pour les aliments spécifiques. Il existe 2 façons de sélectionner votre plat préféré. Vous pouvez le sélectionner à partir de la catégorie d'aliments ou encore en entrer le numéro.

ÉTAPE 1 : Sélectionnez l'aliment à partir de la catégorie d'aliments.

- Vous désirez faire rôtir un poulet de 2,3 kg (5 livres).

PROCÉDURE	
1. Pour sélectionner la catégorie de l'aliment, appuyez sur « **Basic Cook** » (cuisson de base) de façon répétitive. Reportez-vous au tableau ci-dessous. Appuyez sur « **Basic Cook** » (cuisson de base) deux fois pour sélectionner la catégorie « Poultry » (volaille). Remarquez que « Poultry » s'allume.	Basic Cook x 2
2. Appuyez sur les flèches orientées vers le **HAUT** ou vers le **BAS** pour sélectionner l'aliment désiré. (Ex. : Appuyez sur la flèche orientée vers le **HAUT** 3 fois pour sélectionner « CHICKEN WHOLE » (poulet entier).	+ ou -
3. Appuyez sur les chiffres pour entrer la quantité désirée. (Ex. : appuyez sur les chiffre « 5 » et « 0 » pour entrer 5,0 lb.	5 0
4. Placez le poulet dans le four, sur la grille basse, par-dessus le pare-éclaboussures.	
5. Appuyez sur « **START** » (mise en marche).	START

APPUYEZ SUR « BASIC COOK »	CATÉGORIE D'ALIMENTS
1 fois	Viande (meats)
2 fois	Volaille (poultry)
3 fois	Poisson/fruits de mer (fish/seafood)
4 fois	Plats mijotés (casseroles)
5 fois	Pizzas
6 fois	Hors-d'oeuvre (appetizers/snacks)
7 fois	Tartes (pies)
8 fois	Desserts
9 fois	Gâteaux/pains (cakes/breads)

ÉTAPE 2 : Sélectionnez l'aliment en entrant son numéro spécifique.

- Vous désirez faire rôtir un poulet de 2,3 kg (5 livres) (aliment 17 - POULET ENTIER).

PROCÉDURE	
1. Appuyez sur « **Basic Cook** ».	Basic Cook
2. Entrez le numéro de l'aliment désiré en vous servant du tableau des pages 20 à 23. (Ex. : Appuyez sur les touches « 1 » et « 7 » pour sélectionner « POULET ENTIER ».)	1 7
3. Appuyez sur « **ENTER** » (entrer).	ENTER
4. Appuyez sur les chiffres pour entrer la quantité désirée. (Ex. : Appuyez sur les chiffres 5 et 0 pour entrer 5,0 lb.)	5 0
5. Placez le poulet dans le four, sur la grille basse, par-dessus le pare-éclaboussures.	
6. Appuyez sur « **START** » (mise en marche).	START

REMARQUE :

1. Il est possible que vous n'ayez pas à entrer le poids ou la quantité de certains aliments. Il se peut que vous ayez à choisir entre 1 niveau ou 2 niveaux. Suivez les directives données sur l'afficheur interactif pour assurer une cuisson parfaite.
2. L'afficheur interactif vous indique aussi si vous avez besoin de la grille élevée ou de la grille basse.
3. Lorsque « HELP » (aide) clignote, appuyez sur la touche « **HELP** » pour connaître les renseignements qui serviront à vous aider.
4. Vous pouvez ajuster le temps de cuisson comme il vous plaît. Consultez la section « AJUSTEMENT AUTOMATIQUE DU TEMPS DE CUISSON » de la page 33.
5. Les numéros de la « Basic Cook » (cuisson de base) vont de 1 à 84. Consultez les pages 20 à 23 pour connaître le numéro de la cuisson désirée et entrez-le. Si vous entrez un nombre supérieur à 84, l'afficheur indiquera « **ERROR** » (erreur).
6. Si vous tentez d'entrer un nombre supérieur ou inférieur à la quantité permise dans le tableau, un message d'erreur s'affichera.
7. Assurez-vous d'utiliser les ustensiles recommandés dans le tableau et sur l'afficheur interactif.

S'il y a formation d'un arc électrique, placez un plat résistant à la chaleur (assiette à tarte pyrex, plaque à pizza en verre ou assiette à dîner) entre le récipient et le plateau tournant ou la grille. S'il y a formation d'un arc électrique avec un autre ustensile de cuisson en métal, cessez d'utiliser cet ustensile pour la cuisson.

TABLEAU DES CUISSONS DE BASE (BASIC COOK)

VIANDE (MEAT)					
N°		QUANTITÉ†	GRILLE	USTENSILE	PARE-ÉCLA-BOUSSURES
	BOEUF (BEEF)				
1	Saucisses de Francfort*	1 à 6 mcx		Plaque à pizza	
2	Hamburgers de 113 g (1/4 lb) chacun* à point, bien cuit	2 à 6 mcx	Basse		Oui
3	Pain de viande	1 à 0,91 kg		Moule à pain en verre	
4	Rôti de coupe tendre, désossé saignant, à point	2.5 à 1,81 kg	Basse		Oui
5	Steaks, non-désossés, 2,5 cm (1 po) d'épaiss.* saignant, à point	1 à 1,36 kg	Basse		Oui
6	Steaks, désossés, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur* saignant, à point	0,5 à 0,91 kg	Basse		Oui
	AGNEAU (LAMB)				
7	Côtelettes, non-désossées, 1,9 à 2,5 cm (3/4 à 1 po) d'épaisseur à point	0,5 à 1,5 lb	Basse		Oui
8	Rôti, désossé à point	2.5 à 1,81 kg	Basse		Oui
	PORC (PORK)				
9	Côtelettes, non-désossées, 1,2 à 1,9 cm (1/2 à 3/4 po) d'épaisseur*	0,5 à 0,91 kg	Basse		Oui
10	Côtelettes, désossées, 2,5 cm (1 po) d'épaiss.*	0,3 à 0,91 kg	Basse		Oui
11	Rôti, longe, désossé*	2 à 1,59 kg	Basse		Oui
12	Rôti, filet*	1,2 à 0,91 kg		Plaque à pizza	
13	Saucisses*	0,3 à 0,45 kg		Plaque à pizza	
14	Tranche de jambon fumé	1 tranche	Basse		Oui

* Vous devez préchauffer le four avant de faire cuire ces plats. Assurez-vous d'attendre la fin du préchauffage avant de placer les aliments dans le four.

† 1 kg = 2,2 lb; 100 g = 3,5 oz

TABLEAU DES CUISSONS DE BASE (BASIC COOK) (Suite)

N°			QUANTITÉ†	GRILLE	USTENSILE	PARE-ÉCLA-BOUSSURES
VOLAILLE (POULTRY)						
	POULET (CHICKEN)					
15	Poitrines, désossées*		0,5 à 0,91 kg		Plaque à pizza	
16	Morceaux, non-désossés		0,5 à 1,36 kg	Basse		Oui
17	Entier		2,5 à 3,18 kg	Basse		Oui
	POULET PRÉPARÉ (CONVENIENCE CHICKEN)					
18	Pépites, surgelées*	1 niveau	0,3 à 0,59 kg		Plaque à pizza	
		2 niveaux	1,4 à 0,91 kg	Élevée	2 plaques à pizza	
19	Pépites, réfrigérées*	1 niveau	0,3 à 0,59 kg		Plaque à pizza	
		2 niveaux	1,4 à 0,91 kg	Élevée	2 plaques à pizza	
20	Galettes, surgelées	1 niveau*	0,3 à 0,59 kg		Plaque à pizza	
		2 niveaux*	1,4 à 0,91 kg	Élevée	2 plaques à pizza	
21	Galettes, réfrigérées	1 niveau*	0,3 à 0,59 kg		Plaque à pizza	
		2 niveaux*	1,4 à 0,91 kg	Élevée	2 plaques à pizza	
22	Morceaux, non-désossés, surgelés	1 niveau*	0,5 à 0,68 kg		Plaque à pizza	
		2 niveaux*	1,6 à 1,36 kg	Élevée	2 plaques à pizza	
23	Filets de poitrine, surgelés	1 niveau*	0,3 à 0,59 kg		Plaque à pizza	
		2 niveaux*	1,4 à 0,91 kg	Élevée	2 plaques à pizza	
24	Filets de poitrine, réfrigérés	1 niveau*	0,3 à 0,59 kg		Plaque à pizza	
		2 niveaux*	1,4 à 0,91 kg	Élevée	2 plaques à pizza	
25	Ailes, surgelées	1 niveau*	0,5 à 0,91 kg		Plaque à pizza	
		2 niveaux*	2,1 à 1,36 kg	Élevée	2 plaques à pizza	
26	Ailes, réfrigérées	1 niveau*	0,5 à 0,91 kg		Plaque à pizza	
		2 niveaux*	2,1 à 1,36 kg	Élevée	2 plaques à pizza	
	DINDE (TURKEY)					
27	Poitrine, non-désossée*		3 à 2,72 kg	Basse		Oui
28	Poitrine, désossée		1,5 à 1,36 kg	Basse		Oui
POISSON/FRUITS DE MER						
29	Filets*		0,3 à 0,68 kg	Élevée	Plaque à pizza	
30	Morceaux, préparés, surgelés	1 niveau*	0,3 à 0,68 kg		Plaque à pizza	
		2 niveaux*	1,6 à 1,13 kg	Élevée	2 plaques à pizza	
31	Mollusques et crustacés*		0,3 à 0,68 kg	Élevée	Plaque à pizza	
32	Darnes, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur*		0,5 à 0,68 kg	Élevée	Plaque à pizza	
33	Bâtonnets, préparés, surgelés	1 niveau*	0,3 à 0,59 kg		Plaque à pizza	
		2 niveaux*	1,4 à 0,68 kg	Élevée	2 plaques à pizza	

* Vous devez préchauffer le four avant de faire cuire ces plats. Assurez-vous d'attendre la fin du préchauffage avant de placer les aliments dans le four.

† 1 kg = 2,2 lb; 100 g = 3,5 oz

TABLEAU DES CUISSONS DE BASE (BASIC COOK) (Suite)

N°			QUANTITÉ†	GRILLE	USTENSILE
PLATS MIJOTÉS (CASSEROLES)					
34	Plats cuits au four	1 niveau	1		Plat carré de 20,3 cm (8 po)
35	Lasagnes	2 niveaux	2	Élevée	2 plats carrés de 20,3 cm (8 po)
36	Macaroni au fromage	1 niveau	1		Plat carré de 20,3 cm (8 po)
		2 niveaux	2	Élevée	2 plats carrés de 20,3 cm (8 po)
37	Pommes de terre au four*		1 - 4		Plaque à pizza
PIZZA					
38	Pizza de Boboli		1 pizza	Basse	
39	Pizza avec charcuteries fraîches*		1 pizza	Basse	
40	Croûte de pizza faite à partir d'un mélange*		1 pizza	Basse	Plaque à pizza
41	Croûte, réfrigérée*		1 pizza	Basse	Plaque à pizza
42	Croûte régulière, surgelée*		1 pizza	Basse	
43	Réchauffer, restes réfrigérés		1 à 4 pointes	Basse	
44	Croûte qui lève au four, surgelée*		1 pizza	Élevée	
HORS-D'OEUVRE SURGELÉS (APPETIZER SNACKS FROZEN)					
45	Bagel bites*		7 à 396,89 g	Basse	Plaque à pizza
46	Burritos ou chimichangas*		1 à 4 mcx		Plaque à pizza
47	Bâtonnets de fromage*		8 à 283,5 g	Basse	Plaque à pizza
48	Saucisses sur bâtonnets*		1 à 6 mcx		Plaque à pizza
49	Tranches d'aubergine*		6 à 283,5 g	Basse	Plaque à pizza
50	Patés impériaux*		1 à 4 mcx		Plaque à pizza
51	Frites	1 niveau*	0,3 à 0,45 kg		Plaque à pizza
		2 niveaux*	0,91 kg	Élevée	2 plaques à pizza
52	Galettes de pommes de terre rissolées	1 niveau*	1 à 6 galettes		Plaque à pizza
		2 niveaux*	12 galettes	Élevée	2 plaques à pizza
53	Mini pâtés impériaux*		3 à 9 mcx		Plaque à pizza
54	Mini tacos*		10 à 340,19 g	Basse	Plaque à pizza
55	Rondelles d'oignon*	1 niveau*	0,3 à 0,27 kg		Plaque à pizza
		2 niveaux*	0,7 à 0,45 kg	Élevée	2 plaques à pizza
56	Sandwiches pita*		1 à 4 mcx		Plaque à pizza
57	Saucisses en croûte*		2 à 6 mcx		Plaque à pizza
58	Taquitos*		680,39 g	Basse	Plaque à pizza
59	Bouchées de pomme de terre	1 niveau*	0,3 à 0,45 kg		Plaque à pizza
		2 niveaux*	0,91 kg	Élevée	2 plaques à pizza
60	Raviolis grillés		12 à 425,24 g	Basse	Plaque à pizza

* Vous devez préchauffer le four avant de faire cuire ces plats. Assurez-vous d'attendre la fin du préchauffage avant de placer les aliments dans le four.

† 1 kg = 2,2 lb; 100 g = 3,5 oz

TABLEAU DES CUISSONS DE BASE (BASIC COOK) (Suite)

TARTES				
N°		QUANTITÉ	GRILLE	USTENSILE
61	Tarte aux fruits, surgelée	1	Basse	Moule en métal
62	Croûte de tarte dans une assiette en verre*	1	Basse	Assiette à tarte en verre
63	Croûte de tarte dans une assiette en métal*	1		Assiette à tarte en métal
64	Tarte, fruits congelés	1	Basse	Assiette à tarte en métal
DESSERTS				
65	Carrés au chocolat faits à partir d'un mélange	2 niveaux	Élevée	2 plats carrés de 20,3 cm (8 po)
66	Biscuits, surgelés et cuits au four à 176,7 ˚C (350 ˚F)	1 à 2 niveaux	1 fournée sur grille basse 2 fournées sur plateau tournant et grille élevée	Plaque à pizza
67	Biscuits, surgelés et cuits au four à 190,6 ˚C (375 ˚F)	1 à 2 niveaux		Plaque à pizza
68	Biscuits, réfrigérés et cuits au four à 162,8 ˚C (325 ˚F)	1 à 2 niveaux		Plaque à pizza
69	Biscuits, réfrigérés et cuits au four à 176,7 ˚C (350 ˚F)	1 à 2 niveaux		Plaque à pizza
GÂTEAUX/PAINS				
	GÂTEAU (CAKE)			
70	Gâteau des anges fait à partir d'un mélange	1		Moule à cheminée
71	Gâteau Bundt fait à partir d'un mélange, cuit au four à 176,7 ˚C (350 ˚F)	1	Basse	Moule à cheminée
72	Gâteau Bundt fait à partir d'un mélange, cuit au four à 190,6 ˚C (375 ˚F)	1	Basse	Moule à cheminée
73	Gâteau étagé fait à partir d'un mélange*	1 à 2 étages	1 étage sur plateau tournant 2 étages sur plateau tournant et grille élevée.	Moule(s) de 20,3 cm (8 po)
74	Petits gâteaux faits à partir d'un mélange*	2 niveaux	Élevée	2 moules à muffins pouvant contenir 6 gâteaux
	PAIN ÉCLAIR (QUICK BREAD)			
75	Biscuits faits à partir d'un mélange	1 niveau	Basse	Plaque à pizza
76	Biscuits, surgelés*	1 à 2 niveaux	1 fournée sur grille basse 2 fournées sur plateau tournant et grille élevée.	Plaque à pizza
77	Biscuits, réfrigérés*	1 à 2 niveaux		Plaque à pizza
78	Croissants, réfrigérés	1 paquet		Plaque à pizza
79	Pain fait à partir d'un mélange	1 pain		Moule à pain
80	Muffins faits à partir d'un mélange*	2 niveaux	Élevée	2 moules à muffins pouvant contenir 6 muffins chacun
81	Brioches, réfrigérées*	1 paquet	Basse	Plaque à pizza
	PAIN À LA LEVURE (YEAST BREAD)			
82	Pains baguettes, réfrigérés	1 paquet	Élevée	2 plaques à pizza
83	Pain à l'ail, surgelé	283,5 g (10 oz)		Plaque à pizza
84	Pain, réfrigéré	1		Plaque à pizza

* Vous devez préchauffer le four avant de faire cuire ces plats. Assurez-vous d'attendre la fin du préchauffage avant de placer les aliments dans le four.

RECETTES (RECIPES)

LE LIVRE DE RECETTES POUR FOUR À MICRO-ONDES À CUISSON RAPIDE PAR CONVECTION D'ELECTROLUX contient 100 délicieuses recettes. La cuisson de toutes ces recettes est préprogrammée selon la nouvelle technologie d'air chaud à vitesse rapide d'Electrolux, de façon à ce que vous puissiez obtenir des résultats de cuisson optimaux en un rien de temps. Remarquez qu'elles sont divisées en 9 catégories. Consultez le tableau des pages 25 à 28 et suivez les directives données dans le livre de recettes. Il existe 2 façons de sélectionner vos recettes préférées. Vous pouvez la sélectionner à partir de la catégorie d'aliments ou en entrant le numéro spécifique.

ÉTAPE 1 : Sélectionnez la recette à partir de la catégorie d'aliments.

- Vous désirez cuisiner un « Poulet rôti de luxe ».

PROCÉDURE	
1. Pour sélectionner la catégorie d'aliments, appuyez sur « Recipes » (recettes) de façon répétitive. Reportez-vous au tableau ci-dessous. Appuyez sur « **Recipes** » 2 fois pour sélectionner la catégorie « Poultry » (volaille). Remarquez que « Poultry » s'allume.	Recipes x 2
2. Appuyez sur les flèches orientées vers le **HAUT** ou vers le **BAS** pour sélectionner la recette désirée. (Ex. : Appuyez sur la flèche orientée vers le **HAUT** 4 fois pour sélectionner « POULET RÔTI DE LUXE »).	ou
3. Suivez les instructions données sur l'afficheur et dans le livre de recettes.	
4. Appuyez sur « **START** » (mise en marche).	START

APPUYEZ SUR « RECIPES »	CATÉGORIE D'ALIMENTS
1 fois	Viande (meats)
2 fois	Volaille (poultry)
3 fois	Poisson/fruits de mer (fish/seafood)
4 fois	Plats mijotés (casseroles)
5 fois	Pizzas
6 fois	Hors-d'oeuvre (appetizers/snacks)
7 fois	Tartes (pies)
8 fois	Desserts
9 fois	Gâteaux/pains (cakes/breads)

ÉTAPE 2 : Sélectionnez la recette en entrant le numéro spécifique.

- Vous désirez cuisiner un « Poulet rôti de luxe ». (recette n° 20).

PROCÉDURE	
1. Appuyez sur « **Recipes** » (recettes).	Recipes
2. Entrez le numéro de la recette désirée en vous servant du tableau. (Ex. : Appuyez sur le « 2 » et sur le « 0 » pour sélectionner « POULET RÔTI DE LUXE ».)	
3. Appuyez sur « **ENTER** » (entrer).	ENTER
4. Suivez les instructions données sur l'afficheur et dans le livre de recettes.	
5. Appuyez sur « **START** » (mise en marche).	START

REMARQUE :

1. L'afficheur interactif vous indique aussi si vous avez besoin de la grille élevée ou de la grille basse.
2. Lorsque « **HELP** » (aide) clignote, appuyez sur la touche « **HELP** » pour connaître les renseignements qui serviront à vous aider.
3. Vous pouvez ajuster le temps de cuisson comme il vous plaît. Consultez la section « AJUSTEMENT AUTOMATIQUE DU TEMPS DE CUISSON » de la page 33.
4. Les numéros de recettes vont de 1 à 100. Consultez les pages 25 à 23 pour connaître le numéro de la recette désirée et entrez-le. Si vous entrez un nombre supérieur à 100, l'afficheur indique « **ERROR** » (erreur).
5. Assurez-vous d'utiliser les ustensiles recommandés dans le livre de recettes et sur l'afficheur interactif. S'il y a formation d'un arc électrique, placez un plat résistant à la chaleur (assiette à tarte pyrex, plaque à pizza en verre ou assiette à dîner) entre le récipient et le plateau tournant ou la grille. S'il y a formation d'un arc électrique avec un autre ustensile de cuisson en métal, cessez d'utiliser cet ustensile pour la cuisson.

RECETTES

VIANDE (MEAT)				
N°	RECETTE	GRILLE	USTENSILE	PARE-ÉCLABOUSSURES
1	Rôti de porc aux abricots	Basse		Oui
2	Steaks au charbon de bois	Basse		Oui
3	Roulés au boeuf et aux haricots	Basse	Plaque à pizza	
4	Côtelettes de porc à la chinoise	Basse	Cocotte carrée de 25,4 cm (10 po)	
5	Saucisses de Francfort croustillantes	Basse	Plaque à pizza	
6	Tranche de jambon glacé	Basse	Cocotte carrée de 25,4 cm (10 po)	
7	Côtelettes de porc glacées	Basse		Oui
8	Hamburgers de rêve	Basse		Oui
9	Pain de viande surprise		Moule à pain en verre de 22,7 x 12,7 cm (9 x 5 po)	
10	Bifteck de flanc à l'orientale*	Basse		Oui
11	Filet de porc aux herbes		Plaque à pizza	
12	Burgers à la crème sure	Basse		Oui
13	Côtes levées glaçage à la prune	Basse	Cocotte carrée de 25,4 cm (10 po) (1 à 2 étages)	Oui (3 à 4 étages)
14	Brochettes de viande	Basse		Oui
15	Côtelettes d'agneau aigres-douces	Basse	Cocotte de 2 litres (2 pintes)	
16	Filet de porc piquant		Plaque à pizza	
VOLAILLE (POULTRY)				
17	Poitrine de dinde aux pommes	Basse	Plat carré de 20,3 cm (8 po) en verre	
18	Poitrines de poulet des Caraïbes	Basse		Oui
19	Poulet croustillant à l'ail	Basse	Cocotte de 3 litres (3 pintes)	
20	Poulet rôti de luxe	Basse		Oui
21	Poulet grillé aux herbes	Basse		Oui
22	Bâtonnets de poisson miel et moutarde	Basse		Oui
23	Poulet mayo et moutarde	Basse		Oui
24	Doigts de poulet à l'oignon*	Basse	Plaque à pizza	
25	Poitrine de dinde rôtie	Basse		Oui
26	Poulet rôti à la sarriette	Basse		Oui
27	Poulet au sésame frit au four	Basse	Plaque à pizza	
28	Poitrines de poulet farcies		Plat carré de 20,3 cm (8 po) en verre	

* Vous devez préchauffer le four avant de faire cuire ces plats. Assurez-vous d'attendre la fin du préchauffage avant de placer les aliments dans le four.

RECETTES (Suite)

POISSON/FRUITS DE MER				
N°	RECETTE	GRILLE	USTENSILE	PARE-ÉCLA-BOUSSURES
29	Darnes aux herbes	Basse	Plaque à pizza	
30	Crevettes à l'italienne*	Élevée	Plaque à pizza	
31	Plie rouge au beurre citronné*	Basse	Cocotte carrée de 25,4 cm (10 po)	
32	Poisson grillé de la côte*	Élevée	Plaque à pizza	
33	Espadon salsa aux ananas	Basse	Plaque à pizza	
34	Saumon sauce au basilic	Basse	Plaque à pizza	
35	Saumon et tomates*	Basse	Cocotte carrée de 25,4 cm (10 po)	
36	Poisson frit à la sarriette*	Élevée	Plaque à pizza	
37	Pétoncles en brochette*	Élevée	Plaque à pizza	
38	Pain de crevettes*	Basse	Cocotte ronde de 25,4 cm (10 po)	
39	Crevettes épicées*	Élevée	Plaque à pizza	
40	Filets de poisson teriyaki*	Élevée	Plaque à pizza	
PLATS MIJOTÉS				
41	Salade de crevettes cuites*	Basse	Assiette à tarte de 22,9 cm (9 po) en verre	
42	Poulet et linguine en cocotte		Plat carré de 20,3 cm (8 po) en verre	
43	Tilapia au citron*	Basse	Cocotte de 2,5 litres	
44	Quiche au poulet sans croûte	Basse	Assiette à tarte de 9 po	
45	Légumes grillés 2 niveaux	Élevée	2 plaques à pizza	
46	Macaroni au bleu		Plat carré de 20,3 cm (8 po) en verre	
47	Pouding au maïs de Mexicali	Basse	Cocotte carrée de 25,4 cm (10 po)	
48	Lasagne aux champignons 2 niveaux	Élevée	2 plats carrés de 20,3 cm (8 po) en verre	
49	Pommes de terre rôties	Basse	Plaque à pizza	
50	Pâtes à la courge et aux échalotes	Basse	Plaque à pizza	
51	Piments farcis		Cocotte de 25,4 cm (10 po)	
52	Casserole de tamale		Cocotte de 2 litres (2 pintes)	
PIZZA				
53	Pizza au brie et aux canneberges*	Basse	Plaque à pizza	
54	Pain pizza moelleux*	Basse	Plat carré de 20,3 cm (8 po) en verre	
55	Pizza aux pommes de terre grecques*	Basse	Plaque à pizza	
56	Pizza Ave César*	Basse	Plaque à pizza	
57	Pizza hawaïenne au charbon de bois*	Basse		
58	Pizza au pesto*	Basse	Plaque à pizza	

* Vous devez préchauffer le four avant de faire cuire ces plats. Assurez-vous d'attendre la fin du préchauffage avant de placer les aliments dans le four.

RECETTES (Suite)

HORS-D'OEUVRE (APPETIZER AND SNACKS)				
N°	RECETTE	GRILLE	USTENSILE	PARE-ÉCLABOUS-SURES
59	Tartinade de crabe et d'artichaud*	Basse	Assiette à tarte de 22,9 cm (9 po) en verre	
60	Trempette au fromage et aux haricots		Assiette à tarte de 22,9 cm (9 po) en verre	
61	Ailes de poulet Buffalo	Basse	Plaque à pizza	
62	Pépites d'épinard au goût de fromage 2 niveaux	Élevée	2 plaques à pizza	
63	Entrée de champignons Portobello grillés*	Basse		
64	Tartelette au camembert et aux pistaches		Plaque à pizza	
65	Brie cuit au four	Basse	Ustensile en verre à fond plat	
66	Saucisses de porc enrobées 2 niveaux	Élevée	2 plaques à pizza	
67	Entrée de noix épicées	Basse	Plaque à pizza	
68	Nachos végétariens	Basse	Assiette à tarte de 25,4 cm (10 po) en verre	
TARTES/PÂTISSERIES				
69	Tarrte aux pommes et aux petits fruits*		Ass. à tarte de 22,9 cm (9 po)	
70	Tarte pacanes caramel*	Basse	Ass. à tarte de 22,9 cm (9 po)	
71	Tarte à la farine d'avoine et à la noix de coco	Basse	Ass. à tarte de 22,9 cm (9 po)	
72	Tarte aux biscuits*	Basse	Ass. à tarte de 22,9 cm (9 po)	
73	Tarte aux fruits frais*	Basse	Plaque à pizza	
74	Tarte au fudge	Basse	Ass. à tarte de 22,9 cm (9 po)	
75	Tarte aux biscuits Graham*	Basse	Ass. à tarte de 22,9 cm (9 po)	
76	Tarte à la poire et au praliné	Basse	Ass. à tarte de 22,9 cm (9 po)	
DESSERTS				
77	Biscuits trésor d'automne 2 niveaux	Élevée	2 plaques à pizza	
78	Dessert impérial aux pommes		Cocotte de 2 litres (2 pintes)	
79	Pizza au chocolat*	Basse	Plaque à pizza	
80	Biscuits caroussel 2 niveaux	Élevée	2 plaques à pizza	
81	Cobbler aux pommes*	Basse	Plat carré de 20,3 cm (8 po) en verre	
82	Croustillant de poires et de pêches au gingembre*	Basse	Plat carré de 20,3 cm (8 po) en verre	
83	Pouding de pain à l'érable	Basse	Plat carré de 20,3 cm (8 po) en verre	

RECETTES (Suite)

GÂTEAUX/PAINS				
N°	RECETTE	GRILLE	USTENSILE	PARE-ÉCLABOUS-SURES
85	Pain de son aux bananes et abricots	Basse	Moule à pain en verre de 22,7 x 12,7 cm (9 x 5 po)	
86	Muffins aux bananes et carottes 2 niveaux	Élevée	2 moules à muffins pouvant contenir 6 muffins chacun	
87	Streusel aux bananes		Moule à pain en verre de 22,7 x 12,7 cm (9 x 5 po)	
88	Pain de singe aux bleuets	Basse	Plat carré de 20,3 cm (8 po) en verre	
89	Scones dattes et cannelle 2 niveaux	Élevée	2 plaques à pizza	
90	Quatre-quarts aux tourbillons de cannelle	Basse	Moule à cheminée de 25,4 cm (10 po), plaque en verre	
91	Gâteau au fromage classique	Basse	Plat carré de 22,9 cm (9 po) en verre	
92	Gâteau de thé classique aux canneberges	Basse	Moule à cheminée de 30,5 cm (12 po), plaque en verre	
93	Biscuits aux oignons verts	Basse	Plaque à pizza	
94	Biscuits aux herbes 2 niveaux	Élevée	2 plaques à pizza	
95	Pain sans pétrissage à l'aneth et au cheddar	Basse	Moule à gâteau rond de 20,3 cm (8 po)	
96	Gâteau aux noix et crème moka 2 niveaux	Élevée	2 moules à gâteau rond de 20,3 cm (8 po)	
97	Brioches éclairs 1 niveau	Basse	Moule à gâteau rond de 20,3 cm (8 po)	
98	Gâteau Bundt aux mille petits fruits	Basse	Moule à cheminée de 25,4 cm (10 po), plaque en verre	
99	Délicieux muffins aux bleuets 2 niveaux	Élevée	2 moules à muffins pouvant contenir 6 muffins chacun	
100	Muffins aux zucchinis 2 niveaux	Élevée	2 moules à muffins pouvant contenir 6 muffins chacun	

* Vous devez préchauffer le four avant de faire cuire ces plats. Assurez-vous d'attendre la fin du préchauffage avant de placer les aliments dans le four.

OPTIONS AUX MICRO-ONDES

Ce four comporte 17 réglages aux micro-ondes, dont **« Popcorn » (maïs éclaté), « Reheat » (réchauffer), « Cook » (cuire au four)** et **« Defrost » (décongeler)**.

POPCORN (MAÏS ÉCLATÉ)

Le réglage « Popcorn » vous donne automatiquement le temps de cuisson nécessaire pour la cuisson aux micro-ondes de la plupart des marques de maïs éclaté. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

- Vous désirez faire éclater un sac de 99,2 g (3,5 onces) de maïs éclaté régulier.

PROCÉDURE	
1. Appuyez sur « **Popcorn** » une fois.	Popcorn
2. Sélectionnez la quantité désirée de maïs éclaté en appuyant sur les flèches orientées vers le **HAUT** ou vers le **BAS**.	+ ou -
3. Appuyez sur « **START** » (mise en marche).	START

La cuisson du maïs éclaté peut être programmée à l'aide de la fonction « AJUSTEMENT AUTOMATIQUE DU TEMPS DE CUISSON ». Consultez la page 33.

Utilisez le plat croustilleur réversible NordicWare® (côté gril) fait de polyester thermodurci lourd pour faire éclater du maïs emballé pour cuisson aux micro-ondes.

TABLEAU DE CUISSON DU MAÏS ÉCLATÉ

QUANTITÉ	PROCÉDURE
1 sac	Essayez différentes marques afin de déterminer celle que vous préférez. Dépliez le sac et placez-le dans le four en suivant les instructions.
Sac de 99,2 g (3,5 oz) (régulier)	Appuyez sur « **Popcorn** » une fois et sur les flèches orientées vers le **HAUT** ou vers le **BAS** jusqu'à ce que la mention « **REGULAR 3.5 OZ** » s'affiche.
Sac de 80,8 à 99,2 g (2,85 à 3,5 oz) (régulier léger)	Appuyez sur « **Popcorn** » une fois et sur les flèches orientées vers le **HAUT** ou vers le **BAS** jusqu'à ce que la mention « **REGULAR LIGHT 2.85 - 3.5 OZ** » s'affiche.
42,5 à 49,6 g (1,5 à 1,75 oz) (collation)	Appuyez sur « **Popcorn** » une fois et sur les flèches orientées vers le **HAUT** ou vers le **BAS** jusqu'à ce que « **SNACK 1.5 - 1.75 OZ** » s'affiche.

REHEAT / COOK (RÉCHAUFFAGE/ CUISSON AU FOUR)

Les réglages « Reheat » et **« Cook »** calculent automatiquement le temps adéquat de réchauffage et de cuisson au four, ainsi que le niveau de puissance des micro-ondes requis pour les aliments mentionnés dans le tableau des pages 30 et 31.

- Vous désirez faire chauffer 2 tasses de soupe.

PROCÉDURE	
1. Appuyez sur « **Reheat** » une fois.	Reheat
2. Sélectionnez l'aliment désiré en appuyant sur les flèches orientées vers le **HAUT** ou vers le **BAS**.	+ ou -
3. Appuyez sur les chiffres pour entrer la quantité souhaitée. (Ex. : Appuyez sur le chiffre « 2 » pour entrer 2 tasses.)	2
4. Appuyez sur « **START** » (mise en marche).	START

REMARQUE :

1. Pour réchauffer ou cuire d'autres aliments au-dessus ou en dessous des quantités indiquées dans le tableau des aliments à réchauffer ou dans le tableau de cuisson, utilisez la cuisson manuelle.
2. Vous pouvez ajuster le temps de cuisson comme il vous plaît. Consultez la section « AJUSTEMENT AUTOMATIQUE DU TEMPS DE CUISSON » à la page 33.

TABLEAU DES ALIMENTS À RÉCHAUFFER

ALIMENTS	QUANTITÉ	PROCÉDURE
1. Boisson	0,5 à 2 tasses	Ce réglage est idéal pour réchauffer les boissons refroidies. Brassez après avoir fait chauffer.
2. Plats mijotés	1 à 4 tasses	Utilisez ce réglage pour réchauffer des pâtes maison ou préparées et leur sauce ou d'autres plats mijotés réfrigérés. Pour les pâtes ou les plats mijotés à température ambiante, utilisez l'option « Less » (moins). Pour les pâtes sans sauce, doublez la quantité par portion. Par exemple, mesurez 2 tasses de nouilles cuites, mais programmez le réglage pour une seule tasse. Couvrez avec un couvercle ou une pellicule plastique. Une fois la cuisson terminée, brassez et laissez reposer à couvert pendant 2 à 3 minutes.
3. Assiette à dîner	1 portion (moyenne)	Utilisez ce réglage pour réchauffer des aliments précuits conservés au réfrigérateur. Placez les parties viandeuses et les légumes volumineux vers l'extérieur du plat. Coupez les gros aliments comme les pommes de terre en plus petits morceaux. Aplatissez les aliments comme les pommes de terre pilées et les autres aliments denses. Couvrez avec du papier ciré ou une pellicule plastique. UNE PORTION SEULEMENT. Une fois la cuisson terminée, vérifiez que les aliments sont très chauds partout et que le fond du contenant, au centre, est aussi très chaud. Si ce n'est pas le cas, poursuivez le réchauffage à l'aide de la minuterie et des niveaux de puissance. Laissez reposer à couvert pendant 1 à 2 minutes. Une quantité moyenne de nourriture : environ 113,4 g (4 oz) de viande ou de volaille tranchées, 1/2 tasse de pommes de terre ou de riz et 1/2 tasse de légumes ou l'équivalent.
4. Muffins/petit pains	1 à 6 mcx	Utilisez ce réglage pour chauffer des petits pains, des muffins, des biscuits, des bagels, etc. Les gros aliments doivent être considérés comme 2 portions régulières. Recouvrez chaque petit pain/muffin d'un papier essuie-tout. Pour les petits pains ou les muffins gardés au réfrigérateur, il peut s'avérer nécessaire de doubler la quantité entrée pour vous assurer que la température de service est adéquate. Par exemple, entrez une quantité de 2 pour faire chauffer 1 muffin réfrigéré.
5. Soupe	1 à 4 tasses	Placez la soupe dans un bol ou dans une casserole. Couvrez avec un couvercle ou une pellicule plastique. Une fois le réchauffage terminé, brassez, replacez le couvercle et laissez reposer 1 à 3 minutes.

TABLEAU DE CUISSON

ALIMENTS	QUANTITÉ	PROCÉDURE
1. Pommes de terre cuites au four	1 à 4 pommes de terre moyennes	Percez la pelure à l'aide d'une fourchette à plusieurs endroits. Placez les pommes de terre sur un papier essuie-tout, sur le plateau tournant. Une fois la cuisson terminée, retirez du four et laissez reposer dans du papier d'aluminium 5 à 10 minutes.
2. Légumes frais	1 à 4 tasses	Pour les haricots, les carottes, le maïs et les pois, ajoutez une cuillère à table d'eau par tasse. Couvrez à l'aide d'un couvercle. Faites cuire le brocoli, les choux de Bruxelles, le chou et le chou-fleur immédiatement après les avoir lavés, sans ajouter d'eau. Couvrez d'une pellicule plastique. Si vous aimez les légumes tendres et croustillants, doublez la quantité mesurée par portion. Par exemple, mesurez 2 tasses de chou-fleur, mais programmez le réglage pour une seule tasse. Une fois la cuisson terminée, retirez du four, brassez et laissez reposer 3 à 5 minutes avant de servir.

TABLEAU DE CUISSON (Suite)

ALIMENTS	QUANTITÉ	PROCÉDURE
3. Entrées surgelées	170,1 à 482 g (6 à 17 oz)	Utilisez ce réglage pour les aliments préparés surgelés. Vous obtiendrez des résultats satisfaisants pour la plupart des marques. Essayez-en plusieurs et choisissez celle que vous préférez. Retirez le plat de l'emballage et suivez les instructions données sur l'emballage en ce qui concerne la couverture. Une fois la cuisson terminée, brassez et laissez reposer 1 à 3 minutes à couvert.
4. Légumes surgelés	1 à 4 tasses	N'ajoutez pas d'eau. Couvrez avec un couvercle ou une pellicule plastique. Une fois la cuisson terminée, brassez et laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.
5. Viande hachée	0,14 à 0,68 kg (0,3 à 1,5 lb)	Utilisez ce réglage pour cuire du boeuf ou de la dinde hachés en galettes ou dans une casserole si vous devez l'ajouter à d'autres ingrédients. Placez les galettes sur une grille allant aux micro-ondes et couvrez d'un papier ciré. Placez la viande hachée dans une casserole et couvrez d'un papier ciré ou d'une pellicule plastique. Lorsque le four s'arrête, retournez les galettes ou brassez la viande dans la casserole pour défaire les gros morceaux. Couvrez à nouveau et appuyez sur « Start ». Une fois la cuisson terminée, laissez reposer 2 à 3 minutes à couvert.

DEFROST

La fonction « Defrost » décongèle automatiquement la viande hachée, les steaks, les côtelettes, le poisson et la volaille.

- Vous désirez décongeler un steak de 0,9 kg (2,0 lb).

PROCÉDURE	
1. Appuyez sur « **Defrost** » (décongélation).	Defrost
2. Sélectionnez l'aliment désiré en appuyant sur les flèches orientées vers le **HAUT** ou vers le **BAS**.	+ ou -
3. Entrez le poids à l'aide des touches « 2 » et « 0 » pour un steak de 2,0 lb.	2 0
4. Appuyez sur « **START** » (mise en marche).	START
Le four s'arrêtera pour que vous puissiez vérifier la cuisson des aliments.	
5. Après la première étape, ouvrez la porte. Tournez les steaks et couvrez les parties chaudes. Fermez la porte. Appuyez sur « **START** » (mise en marche).	START
6. Après la deuxième étape, ouvrez la porte. Couvrez toutes les parties chaudes. Fermez la porte. Appuyez sur « **START** » (mise en marche).	START
7. Une fois la décongélation terminée, couvrez et laissez reposer tel qu'indiqué dans le tableau ci-dessous.	

REMARQUE :

1. Si vous tentez d'entrer un nombre supérieur ou inférieur à la quantité permise, « **ERROR** » s'affichera.
2. La décongélation peut être programmée à l'aide de la fonction « AJUSTEMENT AUTOMATIQUE DU TEMPS DE CUISSON ». Consultez la page 33.
3. Pour décongeler d'autres aliments ou des aliments dont le poids est inférieur ou supérieur au poids permis dans le « TABLEAU SUR LA DÉCONGÉLATION » ci-dessous, utilisez la minuterie et le niveau de puissance 30 %. Consultez la section sur la décongélation manuelle de la page 32.

TABLEAU SUR LA DÉCONGÉLATION

ALIMENTS	QUANTITÉ	PROCÉDURE
1. Volaille non-désossée	0,23 à 1,36 kg (0,5 à 3 lb)	Disposez les morceaux en plaçant les plus viandeux vers l'extérieur du plat en verre ou de la grille allant aux micro-ondes. Après chaque étape, si des parties sont chaudes ou décongelées, redisposez-les ou retirez-les. Laissez reposer à couvert pendant 10 à 20 minutes.
2. Poulet désossé	0,23 à 0,91 kg (0,5 à 2 lb)	Utilisez une poitrine de poulet ou de dinde désossée. Après chaque étape, si des parties sont chaudes ou décongelées, redisposez-les ou retirez-les. Laissez reposer à couvert pendant 5 à 10 minutes.
3. Viande hachée	0,23 à 0,91 kg (0,5 à 2 lb)	Retirez les partie décongelées après chaque étape. Laissez reposer à couvert pendant 5 à 10 minutes.
4. Steaks/côtelettes	0,23 à 1,36 kg (0,5 à 3 lb)	Redisposez les aliments après chaque étape du cycle de décongélation, et si certaines parties sont chaudes ou décongelées, couvrez-les de petits morceaux de papier d'aluminium lisses. Retirez la viande ou le poisson presque décongelés. Laissez reposer à couvert pendant 10 à 20 minutes.

REMARQUE : Vérifiez les aliments lorsque le signal du four se fait entendre. Après la dernière étape, il est possible que de petites sections contiennent encore de la glace. Laissez reposer pour poursuivre la décongélation. Ne décongelez pas les aliments jusqu'à ce que tous les cristaux de glace aient disparu.

Le fait de couvrir permet d'empêcher le commencement de la cuisson avant que le centre des aliments soit décongelé. Utilisez de petites bandes de papier d'aluminium lisses pour couvrir les coins et les pièces de viande plus minces.

DÉCONGÉLATION MANUELLE

Si l'aliment que vous désirez décongeler n'est pas mentionné dans le « TABLEAU SUR LA DÉCONGÉLATION » ou a un poids inférieur ou supérieur à celui indiqué dans la colonne « Quantité » du « TABLEAU SUR LA DÉCONGÉLATION », vous devez utiliser la décongélation manuelle.

Tous les aliments surgelés, qu'ils soient crus ou précuits, peuvent être décongelés à l'aide du niveau de puissance 30 %. Consultez la page 18. Estimez le temps de décongélation et appuyez sur « **POWER LEVEL** » (niveau de puissance) 8 fois pour sélectionner le niveau de puissance 30 %.

Que ce soit pour des aliments crus ou des mets surgelés précuits, il faut d'environ 4 minutes par 0,45 kg (par livre). Par exemple, prévoyez 4 minutes pour la décongélation de 0,45 kg (une livre) de sauce à spaghettis surgelée.

Arrêtez toujours le four de façon périodique pour retirez ou séparer les parties décongelées. Si les aliments ne sont pas décongelés à la fin de la période de décongélation estimée, programmez le four par périodes de 1 minute à 30 % jusqu'à ce qu'ils soient complètement décongelés.

Si vous utilisez des contenants de plastique qui sortent du congélateur, décongelez juste assez pour en retirer les aliments et placez ces derniers dans un plat allant aux micro-ondes.

MODE DÉMONSTRATION

Pour une démonstration, appuyez sur « **Clock** », sur le chiffre « 0 » et sur « **START** » et maintenez ces touches enfoncées pendant 3 secondes. « **DEMO ON** » s'affichera. Vous pouvez maintenant assister à la démonstration des opérations de cuisson et des caractéristiques spéciales spécifiques du four, sans puissance. Par exemple, appuyez sur « **Add a Minute** » (ajouter une minute) et l'afficheur indiquera « **1.00** » et procédera à un décompte rapide jusqu'à « **END** » (fin).

Pour annuler, appuyez sur « **Clock** », sur le chiffre « 0 » et sur « **STOP/CLEAR** » (arrêt/annulation). Si cela est plus facile pour vous, débranchez le four de la prise électrique et rebranchez-le.

AJUSTEMENT AUTOMATIQUE DU TEMPS DE CUISSON

Les résultats de cuisson peuvent varier légèrement en fonction de la température ambiante, de la température initiale des aliments et de bien d'autres facteurs. Vous pouvez ajuster les résultats de cuisson comme il vous plaît.

AJUSTMENT DU TEMPS AVANT LA MISE EN MARCHE

Si vous découvrez que vous préférez **prolonger** légèrement le temps de cuisson de l'une des options de cuisson automatique, appuyez sur « **Power Level** » (niveau de puissance) **une fois** avant d'appuyer sur « **START** » (mise en marche).

L'afficheur indique « **MORE** » (plus).

Si vous découvrez que vous préférez **diminuer** légèrement le temps de cuisson de l'une des options de cuisson automatique, appuyez sur « **Power Level** » (niveau de puissance) **deux fois** avant d'appuyer sur « **START** » (mise en marche).

L'afficheur indique « **LESS** » (moins).

PROLONGATION DU TEMPS DE CUISSON

La touche « **Add a Minute** » (ajouter une minute) peut être utilisée pour ajouter jusqu'à 10 minutes pendant la cuisson. Appuyez sur « **Add a minute** » (ajouter une minute) de façon répétitive pour prolonger le temps de cuisson de multiples de 1 minute. Vérifiez attentivement la cuisson tout au long de la période de cuisson.

PROLONGATION DE LA PÉRIODE DE CUISSON

Lorsque vous ouvrez la porte une fois la cuisson terminée, l'afficheur indique « **IF YOU NEED EXTRA TIME**, ENTER COOKING TIME » (si vous désirez prolonger la cuisson, entrez le temps de cuisson) pendant 3 minutes. Entrez le temps de cuisson désiré et appuyez sur « **START** » (mise en marche). Vous pouvez ajouter jusqu'à 9 minutes 99 secondes. Vérifiez attentivement la progression de la cuisson.

La période de cuisson du maïs éclaté ne peut être prolongée. Même s'il reste des grains non éclatés, n'ajoutez pas de temps.

MINUTERIE

- Vous désirez minuter un appel interurbain de 3 minutes.

PROCÉDURE	
1. Appuyez sur « **Timer** » (minuterie) et sur le chiffre « 1 ».	Timer Clock, 1
2. Entrez le temps.	3, 0, 0
3. Appuyez sur « **Timer** » (minuterie) à nouveau.	Timer Clock

CUISSON MULTIPLES SÉQUENCES

Le four peut être programmé pour 4 séquences de cuisson aux micro-ondes seulement, et 2 séquences de cuisson par convection.

Parfois, les instructions de cuisson vous demandent de commencer une recette à un certain niveau de puissance et de le modifier en cours de cuisson. Votre four peut s'acquitter de cette tâche automatiquement.

- Vous désirez faire cuire un rôti de boeuf pendant 5 minutes à 100 % et poursuivre la cuisson pendant 30 minutes à 50 %.

PROCÉDURE	
1. Appuyez d'abord sur « **Power Level** » (niveau de puissance) une fois pour la puissance 100 %. Entrez ensuite le temps de cuisson.	Power Level x 1 5, 0, 0
2. Appuyez sur « **Power Level** » (niveau de puissance) 6 fois pour une puissance de 50 %. Entrez ensuite le deuxième temps de cuisson.	Power Level x 6 3, 0, 0, 0
3. Appuyez sur « **START** » (mise en marche).	START

REMARQUE :

1. Si vous appuyez sur « **Power Level** » (niveau de puissance) une fois, « **HIGH POWER** » (haute puissance) s'affiche.
2. Si vous désirez connaître le niveau de puissance, appuyez simplement sur « **Power Level** » (niveau de puissance). Tant que vos doigts tiennent la touche « **Power Level** » (niveau de puissance), le niveau de puissance s'affiche.
3. Si vous utilisez la fonction « Multiples séquences » pour la cuisson par convection, suivez la procédure de la CUISSON PAR CONVECTION donnée à la page 17 deux fois avant d'appuyer sur « START » (mise en marche).

HELP (AIDE)

La fonction « **Help** » vous propose 4 caractéristiques qui facilitent l'utilisation de votre four grâce à des instructions spécifiques données sur l'afficheur interactif.

1. VERROUILLAGE POUR ENFANTS

Le dispositif de verrouillage pour enfants prévient la mise en marche accidentelle du four, par exemple par de jeunes enfants. Le four peut être réglé de façon à ce que le panneau de commande soit désactivé ou verrouillé. Pour procéder au réglage, appuyez sur la touche « **Help** » (aide), le chiffre « 1 », puis « **START** » (mise en marche). Si quelqu'un appuie sur une touche, « **CHILD LOCK ON** » (verrouillage pour enfants activé) s'affiche.

Pour annuler le réglage, appuyez sur les touches « **Help** » (aide) et « **STOP/CLEAR** »(arrêt/annulation).

2. DÉSACTIVATION DU SIGNAL SONORE

Si vous désirez faire fonctionner le four sans que celui-ci n'émette de signal sonore, appuyez sur « **Help** » (aide), sur le chiffre « 2 », puis sur « **STOP/CLEAR** » (arrêt/annulation).

Pour annuler ce réglage et réactiver le signal sonore, appuyez sur « **Help** » (aide), sur le chiffre « 2 », puis sur la touche « **START** » (mise en marche).

3. MISE EN MARCHE AUTOMATIQUE

Si vous désirez programmer votre four de façon à ce qu'il commence la cuisson automatiquement à une heure du jour précise, suivez la procédure suivante :

- Vous désirez commencer la cuisson d'un ragoût à 4h30, pendant 20 minutes, à 50 %. Avant de procéder au réglage, assurez-vous que l'horloge indique la bonne heure.

PROCÉDURE	
1. Appuyez sur « **Help** » (aide).	Help
2. Appuyez sur le chiffre « 3 ».	3
3. Entrez l'heure à laquelle la cuisson doit débuter.	4 3 0
4. Appuyez sur « **Clock** » (horloge).	Timer Clock
5. Entrez le programme de cuisson.	Power Level x 6 2 0 0 0
6. Appuyez sur « **START** » (mise en marche).	START

REMARQUE :

1. Vous pouvez utiliser la fonction « Auto Start » (mise en marche automatique) lors de la cuisson manuelle si l'horloge est réglée.
2. Si la porte du four est ouverte après la programmation de la fonction « Auto Start » (mise en marche automatique), vous devez appuyer sur « **START** » (mise en marche) pour que l'heure de mise en marche automatique s'affiche et que le four commence automatiquement la cuisson programmée au moment désiré.
3. Assurez-vous de choisir des aliments qui peuvent être laissés dans le four sans problème jusqu'au moment de la mise en marche automatique. La courge reine-de-table ou la courge musquée constituent un bon choix.
4. Si vous désirez connaître l'heure du jour, vous n'avez qu'à appuyer sur « **Clock** » (horloge). L'heure du jour s'affichera aussi longtemps que vous tiendrez la touche **Clock** (horloge) enfoncée.

4. CYCLE FRAÎCHEUR

Le four possède un catalyseur spécial qui contribue à l'élimination de la fumée et des odeurs.

Utilisez le « Cycle Fraîcheur » pour :

- Conditionner l'élément chauffant avant d'utiliser le four pour la première fois.
- Éliminer toute odeur désagréable.
- Conserver le catalyseur en condition optimale.

Suivez la procédure suivante. La température du four doit être maintenue à 232,2 ˚C (450 ˚F) lorsque vous faites fonctionner le « Cycle Fraîcheur ».

PROCÉDURE	
1. Appuyez sur « **Help** » (aide).	Help
2. Appuyez sur le chiffre « 4 ».	4
3. Appuyez sur « **START** » (mise en marche).	START

REMARQUE :

1. Retirez le plateau tournant du four avant de faire fonctionner le « Cycle Fraîcheur ». Il ne doit pas y avoir de nourriture dans le four.
2. Le « Cycle Fraîcheur » dure 30 minutes.
3. Le « Cycle Fraîcheur » peut provoquer de la fumée et des odeurs. Ouvrez une fenêtre ou utilisez le ventilateur de la pièce.

ATTENTION :

La porte du four, l'armoire extérieure et la cavité du four peuvent devenir très chauds.

ADD A MINUTE (AJOUTER UNE MINUTE)

La fonction « **Add a Minute** » (ajouter une minute) vous permet de cuire pendant une minute à 100 % simplement en appuyant sur la touche « **Add a Minute** » **(ajouter une minute).** Vous pouvez aussi prolonger le temps de cuisson de multiples de 1 minute en appuyant de façon répétitive sur « **Add a Minute** » (ajouter une minute) lors de la cuisson automatique ou de la cuisson manuelle.

La fonction « **Add a Minute** » (ajouter une minute) peut être utilisée pour ajouter jusqu'à 99 minutes lors de la cuisson manuelle et jusqu'à 10 minutes lors de la cuisson automatique.

- Vous désirez faire chauffer une tasse de soupe pendant une minute.

PROCÉDURE	
Appuyez sur « **Add a Minute** » (ajouter une minute).	Add a Minute

REMARQUE :

Pour utiliser la fonction « Add a minute », appuyez sur la touche dans les trois minutes suivant la fin de la cuisson, la fermeture de la porte, l'utilisation de la touche « STOP/CLEAR » (arrêt/annulation) ou pendant la cuisson.

HELP (AFFICHEUR INTERACTIF)

Si « **Help** » clignote, appuyez sur la touche pour lire les renseignements importants.

« **Help** » clignote lorsque vous réglez les caractéristiques de la fonction « **Help** » (aide) (verrouillage pour enfants, désactivation du signal sonore, mise en marche automatique et Cycle Fraîcheur).

36 Entretien et nettoyage

Débranchez le cordon d'alimentation avant le nettoyage ou laissez la porte ouverte pour désactiver le four lors du nettoyage.

EXTÉRIEUR

La surface extérieure est recouverte de métal et de plastique. Nettoyez l'extérieur à l'aide d'une solution d'eau et de savon doux, rincez et séchez à l'aide d'un chiffon doux. N'utilisez aucun type de nettoyant ménager ou de nettoyant abrasif.

PORTE

Essuyez la fenêtre des deux côtés à l'aide d'un chiffon humide pour nettoyer les renversements et les éclaboussures. Les pièces en métal sont plus faciles à entretenir si elles sont essuyées fréquemment à l'aide d'un chiffon humide. Évitez d'utiliser des nettoyants en aérosol et autres nettoyants forts. Vous pourriez tacher, strier ou ternir la surface de la porte.

GARNITURE EN ACIER INOXYDABLE

L'extérieur doit être essuyé souvent avec un chiffon humide et poli avec un chiffon doux sec pour en préserver la beauté. Il existe aussi une variété de produits conçus spécialement pour nettoyer et faire briller les parties en acier inoxydable extérieures de votre four. Nous vous recommandons d'appliquer le nettoyant sur un chiffon doux, puis de l'utiliser sur la surface en acier inoxydable plutôt que de le vaporiser directement sur la surface. Suivez attentivement les directives recommandées sur l'emballage.

PANNEAU DE COMMANDE TACTILE

Essuyez le panneau à l'aide d'un chiffon légèrement imbibé d'eau seulement. Séchez à l'aide d'un chiffon doux. Vous ne devez ni frotter, ni utiliser de nettoyants chimiques. Fermez la porte et appuyez sur « **STOP/ CLEAR** » (arrêt/annulation)

INTÉRIEUR - après la cuisson aux micro-ondes

Le nettoyage est facile parce qu'aucune chaleur n'est générée sur les surfaces intérieures; ainsi aucune méthode de cuisson ni aucun réglage ne provoquent d'éclaboussures ou de renversements. Pour nettoyer les surfaces intérieures, essuyez à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède. N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS FORTS ET ABRASIFS OU DE TAMPONS À RÉCURER. Pour les saletés plus importantes, utilisez un savon doux; rincez bien à l'eau chaude. N'utilisez aucun nettoyant chimique pour four.

Vous pouvez éliminer les odeurs intérieures persistantes à l'aide du « Cycle Fraîcheur » décrit à la page 34.

INTÉRIEUR - après la cuisson rapide ou la cuisson par convection manuelle ou automatique.

L'humidité et la graisse peuvent provoquer des renversements. Nettoyez immédiatement après l'utilisation avec une solution d'eau chaude et de savon. Rincez et séchez en frottant. Les saletés peuvent s'avérer plus difficiles à déloger si vous ne nettoyez pas bien votre four ou si vous procédez à une longue période de cuisson à haute température. N'utilisez aucun nettoyant chimique pour four.

Après avoir bien nettoyé l'intérieur, vous pouvez retirer les résidus de graisse des conduits intérieurs et des éléments chauffants en faisant fonctionner le « Cycle Fraîcheur » du four décrit à la page 33. Aérez la pièce au besoin.

COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES

Le couvercle du guide d'ondes est fait de mica. Il nécessite donc des soins spéciaux. Gardez toujours le couvercle du guide d'ondes propre afin d'assurer une bonne performance de cuisson. Essuyez soigneusement avec un linge humide tout renversement de nourriture de la surface du couvercle dès qu'il se produit. La saleté accumulée peut surchauffer et provoquer de la fumée, voire même s'enflammer. N'enlevez pas le couvercle du guide d'ondes.

ACCESSOIRES

Le plateau tournant, le support du plateau tournant, les grilles et le pare-éclaboussures peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage. Nettoyez-les à l'eau tiède savonneuse. Pour les taches rebelles, utilisez un nettoyant doux et une éponge à récurer non abrasive. Ils sont aussi lavables au lave-vaisselle. Placez le support du plateau tournant dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

Les aliments très acides, comme les tomates ou les citrons, peuvent décolorer l'émail vitreux du plateau tournant et du pare-éclaboussures. Ne faites pas cuire les aliments très acides directement sur le plateau tournant. En cas d'éclaboussures, essuyez immédiatement.

REMARQUE SPÉCIALE SUR LE SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT

Après la cuisson, nettoyez toujours le support du plateau tournant, particulièrement autour des roulettes. Ces dernières doivent être exemptes d'éclaboussures et de graisse. Les éclaboussures et la graisse accumulées pourraient surchauffer et provoquer des arcs et de la fumée, voire même s'enflammer.

Veuillez vérifier les points suivants avant d'effectuer une demande de service :

1. Placez une tasse à mesurer en verre contenant une tasse d'eau dans le four et fermez bien la porte. Faites fonctionner le four pendant 1 minute à puissance « HIGH 100 % ».

   A L'éclairage du four fonctionne-t-il? OUI _____ NON _____

   B Le ventilateur de refroidissement fonctionne-t-il? (Placez votre main au-dessus des ouvertures d'aération situées à l'arrière.) OUI _____ NON _____

   C Le plateau tournant tourne-t-il? (Il est normal que le plateau tournant tourne dans les deux directions.) OUI _____ NON _____

   D L'eau que vous avez placée dans le four est-elle chaude? OUI _____ NON _____

2. Retirez la tasse d'eau du four et faites fonctionner celui-ci pendant 5 minutes à « CONVECTION 232,2 ˚C (450 ˚F)».

   A Les indicateurs « CONVEC » et « COOK » s'allument-ils? OUI _____ NON _____

   B Une fois le four arrêté, l'intérieur du four est-il chaud? OUI _____ NON _____

Si vous avez répondu « NON» à l'une des questions ci-dessus, vérifiez la prise électrique, le fusible et/ou le disjoncteur. Si tout fonctionne correctement, VEUILLEZ CONTACTER LE TECHNICIEN ELECTROLUX AUTORISÉ LE PLUS PRÈS DE CHEZ VOUS.
Un four à micro-ondes ne doit jamais être réparé par un bricoleur.

REMARQUE :

1. Si le décompte se fait très rapidement sur l'afficheur, consultez la section « Mode démonstration » de la page 33 et annulez la fonction.
2. Après la cuisson, le ventilateur de refroidissement peut se mettre en marche pour refroidir la cavité du four. Lorsque le ventilateur de refroidissement est en marche, l'afficheur indique « NOW COOLING » et vous entendez le bruit du ventilateur.
3. Votre four possède une fonction de vérification de la tension. Lorsque la tension s'élève au-dessus de 7 % ou chute en dessous de 7 % des 240 volts nécessaires, les résultats de cuisson ne sont pas acceptables.Par conséquent, le four s'arrête, un message d'erreur s'affiche et le programme de cuisson est interrompu. Appuyez sur « **STOP/CLEAR** » (arrêt/annulation) et complétez la cuisson de façon manuelle. L'alimentation électrique du four doit absolument être vérifiée afin de vous assurer qu'un circuit de 240 volts alimente le four.

Spécifications

Tension de secteur du courant alternatif		Courant alternatif de 240 V, 60 Hz monophasé seulement
Alimentation CA requise	Micro-ondes Convection Cuisson rapide	1 700 W 7,9 A 3 100 W 14,2 A 3 200 W 12,8 A
Puissance de sortie	Micro-ondes	1 000 W*
	Élément chauffant supérieur	1 500 W
	Élément chauffant latéral	1 200 W
Fréquence		2 450 MHz
Dimensions hors-tout		76,2 cm (30 po) (l) x 58,10 cm (22-7/8 po) (h) x 65,25 cm (25-11/16 po) (p)
Dimensions de la cavité**		40,96 cm (16-1/8 po) (l) x 21,27 cm (8-3/8 po) (h) x 34,61 cm (13-5/8 po) (p)
Capacité du four**		31,15 l (1,1 pi^3).
Uniformité de la cuisson		Plateau tournant
Poids		47,6 kg (105 lb) (meuble seulement)

* Méthode standardisée par la Commission électrotechnique internationale pour la mesure de la puissance de sortie. Cette méthode d'essai est largement reconnue.

** La capacité interne est obtenue en mesurant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La capacité de stockage réelle est moindre.

Conforme aux standards établis par :

FCC - La Commission fédérale des communications autorisée.

DHHS - Conforme au règlement du département de la Santé et des Services sanitaires, Code of Federal Regulations, Titre 21, Chapitre I, Section J.

c UL us - Ce symbole retrouvé sur la plaque signalétique signifie que le produit est enregistré par Underwriters Laboratories, Inc.

GARANTIE DU FOUR À CUISSON RAPIDE

Votre four encastré est protégé par cette garantie

	PÉRIODE DE GARANTIE	PAR L'ENTREMISE DE NOS RÉPARATEURS AUTORISÉS, NOUS NOUS ENGAGEONS À :	LE CLIENT EST RESPONSABLE :
GARANTIE COMPLÈTE D'UN AN	Un an à partir de la date d'achat d'origine.	Défrayer tous les coûts de réparation ou de remplacement de toute pièce de cet appareil qui présente un défaut de fabrication ou un vice de matériau.	Des frais encourus pour toute demande de service relative aux responsabilités énumérées dans la section « RESPONSABILITÉS NORMALES DU CLIENT* ».
GARANTIE ILLIMITÉE (applicable dans l'État de l'Alaska)	Périodes de temps énumérées ci-dessus.	Toutes les conditions des garanties complètes mentionnées ci-dessus et les exclusions énumérées ci-dessous sont applicables.	Des frais encourus par le technicien pour se rendre au domicile et de tous les frais de ramassage et de livraison requis pour la réparation de l'appareil.

Aux États-Unis, votre appareil est garanti par Electrolux Home Products North America, une division de White Consolidated Industries, Inc. Nul n'est autorisé à modifier les termes de cette garantie ou à y ajouter des obligations. Les obligations relatives à la réparation et aux pièces contenues dans cette garantie doivent être remplies par nous ou par un réparateur Electrolux Home Products North America autorisé. **Au Canada**, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp.

***RESPONSABILITÉS NORMALES DU CLIENT**

Cette garantie ne s'applique qu'aux produits d'usage domestique normal; le client est responsable des points suivants :

1. L'utilisation adéquate de l'appareil conformément aux instructions fournies avec le produit.
2. L'installation adéquate par un technicien de service autorisé, conformément aux instructions fournies avec l'appareil et à tous les codes locaux de plomberie, d'électricité et/ou de gaz.
3. Le branchement approprié à une source d'alimentation électrique mise à la terre de tension suffisante, le remplacement des fusibles grillés et la réparation des connexions desserrées ou des défauts de câblage présents dans la maison.
4. Les frais engagés pour rendre l'appareil accessible pour une réparation, par exemple l'enlèvement des garnitures, des armoires, des étagères, etc, qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
5. Les dommages au fini après l'installation.
6. Le remplacement des ampoules et/ou des tubes fluorescents (sur les modèles offrant ces caractéristiques).

EXCLUSIONS

Cette garantie ne couvre pas les points suivants :

1. LES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS, PAR EXEMPLE LES DOMMAGES MATÉRIELS, ET LES DÉPENSES IMPRÉVUES RÉSULTANT DE LA VIOLATION DE CETTE GARANTIE ÉCRITE OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE IMPLICITE.
   REMARQUE : Certains États et provinces ne permettent pas la restriction ou l'exclusion des dommages directs ou indirects. Dans ce cas, ces restrictions ou exclusions pourraient ne pas être applicables.
2. Les demandes de service qui ne concernent pas un mauvais fonctionnement, un défaut de fabrication ou un vice de matériau, ou pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique normal. Le client doit payer pour de telles demandes de service.
3. Les dommages causés par des réparations faites par des techniciens autres que ceux d'Electrolux Home Products North America ou de leurs réparateurs autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux Home Products originales; l'utilisation de pièces qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; les causes étrangères comme l'abus, la mauvaise utilisation, l'alimentation électrique inadéquate ou les catastrophes naturelles.
4. Les produits dont le numéro de série original a été enlevé ou altéré, le rendant ainsi difficile à lire.

SI VOUS DEVEZ FAIRE APPEL AU SERVICE DE RÉPARATION

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou une autre preuve de paiement valide. La date inscrite sur le reçu détermine la période de garantie, au cas où une réparation s'avèrerait nécessaire. Si une réparation est effectuée, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus. Cette garantie écrite vous confère des droits légaux spécifiques. Il est possible que vous ayez d'autres droits, qui varient selon l'État ou la province. Les réparations effectuées aux termes de cette garantie doivent être obtenues en communiquant avec Electrolux Home Products :

États-Unis
1 800 944-9044
Electrolux Home Products
North America
P.O. Box 212378
Augusta, GA 30917

Canada
1 866 294-9911
Electrolux Home Products
North America
802, boul. L'Ange-Gardien
L'Assomption, Québec
J5W 1T6

Cette garantie s'applique uniquement dans les 50 États des États-Unis, à Puerto Rico et au Canada. Les caractéristiques et spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis. Toutes les garanties sont fournies par Electrolux Home Products North America, une division de White Consolidated Industries Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp.

Pour joindre le service sans frais aux États-Unis et au Canada :

1 877 4ELECTROLUX (1 877 435-3287)

Pour obtenir de l'aide et des renseignements sur nos produits en ligne :

www.electrolux.com

© Electrolux Home Products Inc, 2003.
Post Office Box 212378, Augusta
Georgia 30917, USA
Tous droits réservés. Imprimé aux États-Unis

Guía de uso y cuidado

Horno empotrado de alta velocidad

Electrolux

2 Dónde obtener información

CREACIÓN DE UN REGISTRO PARA USO FUTURO

Marca _____

Fecha de compra _____

Número de modelo _____

Número de serie _____

NOTA

Para localizar el número de serie del producto, consulte la página sobre características incluida posteriormente en este manual.

¿PREGUNTAS?

Para obtener asistencia telefónica en los Estados Unidos y Canadá:

1-877-4ELECTROLUX (1-877-435-3287)

Para obtener asistencia e información en Internet sobre el producto, visite:

www.electrolux.com

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA EXPOSICIÓN ACCIDENTAL A ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS

(a) No intente usar este horno con la puerta abierta, ya que esto puede causar una exposición perjudicial a la energía de microondas. Es importante que no se dañen ni se manipulen los cierres de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta, ni permita que se acumulen residuos de polvo/partículas o productos de limpieza en las superficies de sellado.

(c) No ponga el horno en funcionamiento si está averiado. Es muy importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no haya daños en: (1) la puerta (que esté doblada), (2) las bisagras y los cierres (que estén partidos o sueltos), (3) las juntas y las superficies de sellado.

(d) El horno no debe ser ajustado ni reparado por nadie que no sea personal de mantenimiento debidamente calificado.

©2003 Electrolux Home Products, Inc.
Post Office Box 212378, Augusta, Georgia 30917, Estados Unidos
Reservados todos los derechos. Impreso en los Estados Unidos.

ÍNDICE

DÓNDE OBTENER INFORMACIÓN 2-3
CREACIÓN DE UN REGISTRO PARA USO FUTURO 2
¿PREGUNTAS? 2
ÍNDICE 3

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD 4-5
INSTRUCCIONES DE DESEMPAQUE E INSTALACIÓN 6

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA 7

INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA EL USUARIO 8-12
INFORMACIÓN SOBRE EL HORNO 8
INFORMACIÓN SOBRE LA COCCIÓN POR MICROONDAS 8
INFORMACIÓN DE ADVERTENCIA SOBRE NIÑOS 9
INFORMACIÓN SOBRE LA COCCIÓN DE ALIMENTOS 9
INFORMACIÓN SOBRE UTENSILIOS Y TAPAS 10
INFORMACIÓN SOBRE LA COCCIÓN RÁPIDA Y LA COCCIÓN POR CONVECCIÓN 12
INFORMACIÓN SOBRE LA SEGURIDAD 12

NOMBRES DE PIEZAS 13-14
PIEZAS DEL HORNO 13
PANTALLA INTERACTIVA 14
PANEL DE CONTROL 14

ANTES DE PONER EL HORNO EN FUNCIONAMIENTO 15
AJUSTE DEL RELOJ 15
TECLA STOP/CLEAR (PARAR/BORRAR) 15

COCCIÓN MANUAL 16-18
COCCIÓN RÁPIDA 16
COCCIÓN POR CONVECCIÓN 17
COCCIÓN POR PROGRAMACIÓN DEL MICROONDAS 18

COCCIÓN AUTOMÁTICA 19-32
COCCIÓN RÁPIDA 19
TABLA DE COCCIÓN BÁSICA 20-23
RECETAS 24-28
OPCIONES DEL MICROONDAS 29
PALOMITAS DE MAÍZ 29
TABLA PARA PALOMITAS DE MAÍZ 29
TECLAS REHEAT / COOK (RECALENTAR / COCINAR) 29
TABLA PARA USO DE REHEAT (RECALENTAR) 30
TABLA PARA USO DE COOK (COCINAR) 30-31
TECLA DEFROST (DESCONGELAR) 31
TABLA PARA USO DE DEFROST (DESCONGELAR) 32
DESCONGELACIÓN MANUAL 32

OTRAS FUNCIONES ÚTILES 33-35
MODO DE DEMOSTRACIÓN 33
AJUSTE DEL TIEMPO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA 33
TEMPORIZADOR 33
COCCIÓN POR MÚLTIPLES SECUENCIAS 33
TECLA HELP (AYUDA) 34
TECLA ADD A MINUTE (AÑADA UN MINUTO) 35
TECLA HELP (AYUDA) (MODO INTERACTIVO) 35

CUIDADO Y LIMPIEZA 36

VERIFICACIONES ANTES DE SOLICITAR SERVICIO TÉCNICO 37

ESPECIFICACIONES 38

INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA 39

Instrucciones importantes de seguridad

Cuando se usa un electrodoméstico, se deben seguir ciertas precauciones básicas de seguridad, entre las cuales están las siguientes:

ADVERTENCIA: para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, incendio, lesiones personales o la exposición excesiva a la energía de microondas:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO.**
2. Lea y siga estrictamente todas las **"PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA EXPOSICIÓN ACCIDENTAL A ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS"**, en la página 2.
3. Este electrodoméstico debe ser puesto a tierra. Conéctelo solamente a un tomacorriente debidamente puesto a tierra. Consulte las **"INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA"**, en la página 7.
4. Instale o ubique este electrodoméstico de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas en este manual.
5. Algunos productos como los huevos enteros y los envases sellados (como los envases de vidrio cerrados) pueden explotar y no deben ser calentados en esta cubierta.
6. Use este electrodoméstico sólo para el fin para el cual fue diseñado según se describe en este manual. No use químicos o gases corrosivos con este electrodoméstico. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial ni en laboratorios.
7. Al igual que con cualquier electrodoméstico, es necesario supervisar de cerca cuando hay niños alrededor.
8. No haga funcionar este electrodoméstico si el cable eléctrico o el enchufe están dañados, o bien si el horno no funciona adecuadamente, se ha dañado o dejado caer.
9. Este electrodoméstico debe ser reparado únicamente por personal de servicio calificado. Si requiere la inspección, reparación o ajuste del horno, póngase en contacto con su servicio autorizado de Electrolux más cercano.
10. No cubra o bloquee ninguna abertura de este electrodoméstico.
11. No mantenga ni use este electrodoméstico en exteriores. No use este producto cerca del agua: por ejemplo, cerca de un fregadero de la cocina, en un sótano húmedo o con derrames de agua, cerca de una piscina o en cualquier otra ubicación similar.
12. No sumerja el cordón eléctrico o el enchufe en agua.
13. Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
14. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la superficie en que esté ubicado el horno.
15. Para las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta, consulte la página 36.
16. Para reducir el riesgo de incendio en el interior del horno:

a. No cocine los alimentos más del tiempo necesario. Vigile de cerca el electrodoméstico cuando use dentro del horno papel, plástico u otros materiales combustibles que facilitan la cocción.

b. Antes de colocar bolsas plásticas o de papel dentro del horno, retire cualquier cierre o amarre de alambre/metálico que mantenga cerradas las bolsas.

c. Si los materiales dentro del horno empiezan a arder, mantenga la puerta del horno cerrada, apáguelo y desconéctelo del tomacorriente o bloquee el suministro eléctrico mediante el disyuntor o el fusible correspondiente.

d. No use el interior del horno para almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos dentro del horno cuando no lo va a usar.

17. Los líquidos, como el agua, el café o el té pueden recalentarse más allá de su punto de ebullición a pesar de que no parezcan estar en ebullición. No siempre son visibles señales de ebullición (como burbujas) cuando se retira un envase con líquidos del microondas. **ESTO PUEDE CAUSAR QUE AL INTRODUCIR UNA CUCHARA O CUALQUIER OTRO UTENSILIO EN EL ENVASE CON LÍQUIDO ÉSTE PAREZCA HERVIR REPENTINAMENTE.**
Para reducir el riesgo de lesiones personales:

a. No caliente más de lo necesario los líquidos.

b. Revuelva el líquido antes y a la mitad del tiempo de calentamiento.

c. No use envases con lados rectos y cuellos estrechos. Use envases con abertura ancha.

d. Tras calentar los alimentos en un envase, deje reposar el envase dentro del horno al menos 20 segundos antes de sacarlo.

e. Tenga sumo cuidado al introducir una cuchara o cualquier otro utensilio en un envase con líquido.

18. Si la luz del horno falla, solicite ayuda a un TÉCNICO AUTORIZADO DE SERVICIO DE ELECTROLUX.

19. No use ni coloque ningún otro electrodoméstico para calentar o cocinar alimentos debajo del horno, excepto el horno de pared (debidamente instalado) que se indica en la página 6.
20. No instale el horno encima de o cerca de una parte o la totalidad de un electrodoméstico de calentamiento/cocción, excepto el horno eléctrico de pared (debidamente instalado) que se indica en la página 6.
21. No instale el horno encima de un fregadero.
22. No coloque ni deje ningún objeto directamente encima de la superficie del horno cuando éste se encuentre en funcionamiento.

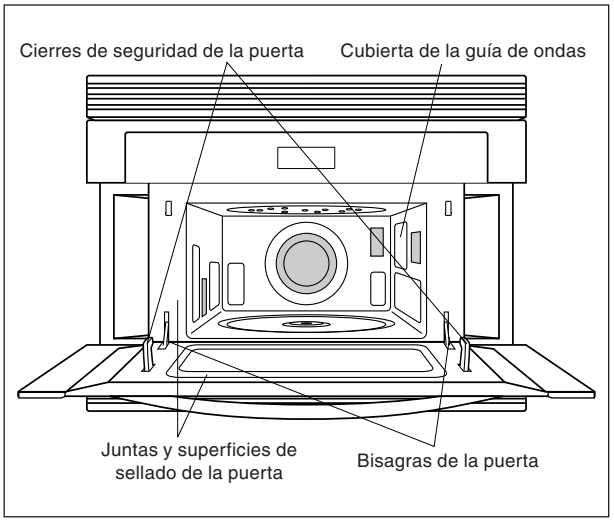
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de desempaque e instalación

DESEMPAQUE Y REVISIÓN DEL HORNO

1. Retire todo el material de empaque del interior del horno. **No retire la cubierta de la placa Waveguide**, situada en la parte derecha del interior del horno. Lea y CONSERVE esta Guía de uso y cuidado, así como el libro de cocina para el horno microondas por convección y alta velocidad.
2. Despegue la etiqueta de características que, en caso de haberla, está pegada a la parte exterior de la puerta.

   Compruebe si el horno tiene algún daño: por ejemplo, que la puerta no esté instalada correctamente o esté torcida, que tenga juntas o superficies de sellado defectuosas, bisagras sueltas o rotas, así como cierres o cortes en el interior del horno o en la puerta. Si descubre algún defecto, no use el horno y póngase en contacto con su distribuidor o SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO DE ELECTROLUX más cercano.


Cierres de seguridad de la puerta
Cubierta de la guía de ondas
Juntas y superficies de sellado de la puerta
Bisagras de la puerta

SELECCIÓN DEL LUGAR DONDE COLOCAR EL HORNO

Dado que lo más probable es que usará el horno con frecuencia, se recomienda seleccionar debidamente el lugar donde quedará instalado, para facilitar su uso. El horno debe ser colocado sobre una superficie estable y sólida que esté a una altura mínima de 36 pulgadas (91,4 cm) del suelo. Deje al menos 2 pulgadas (5,1 cm) de espacio en los laterales, la parte superior y la parte trasera del horno, a fin de permitir la circulación del aire. Asegúrese de colocar el horno en una posición que impida que se pueda tocar accidentalmente la parte trasera del horno.

El horno se puede empotrar individualmente en un mueble (gabinete) o en una pared, o bien encima del horno eléctrico de pared E30EW75DSS1.

Nota sobre los kits para empotrar el horno:

Para hacerse una idea sobre cómo empotrar el horno encima del horno de pared mencionado, véase la figura 1. Siga con sumo cuidado las instrucciones de instalación del horno de pared. Asegúrese de que el espacio libre entre el horno de pared y el horno de alta velocidad sea de 3 pulgadas mínimo (7,6 cm).

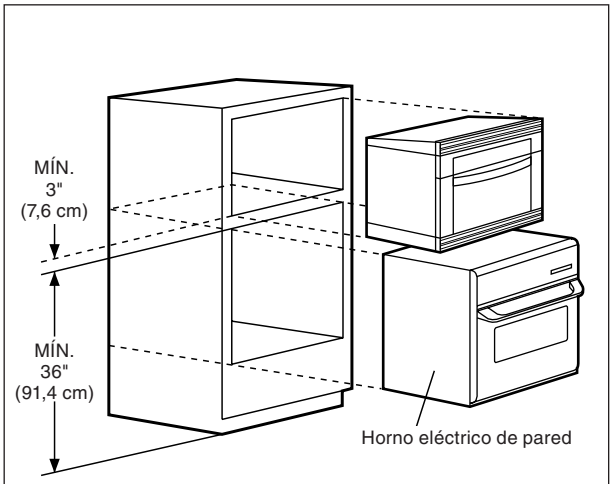
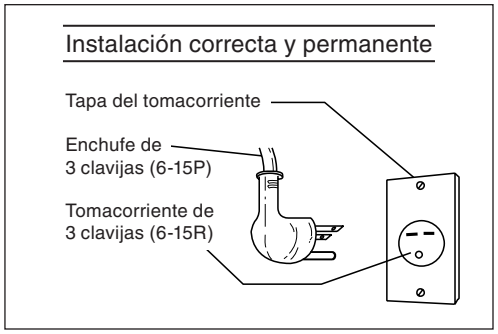


FIGURA 1

Instrucciones de puesta a tierra

Este electrodoméstico debe ser puesto a tierra. Este electrodoméstico viene equipado con un cable provisto de un cable de puesta a tierra y un enchufe de puesta a tierra. Debe enchufarse a un tomacorriente debidamente instalado y puesto a tierra, según las normas y los códigos locales, así como el Código Nacional de Electricidad. En caso de un corto circuito, la puesta a tierra reduce el riesgo de sufrir choque eléctrico, ya que ofrece una vía de escape para la corriente.

ADVERTENCIA: el uso incorrecto del enchufe de conexión a tierra puede causar riesgos de choque eléctrico.


Instalación correcta y permanente
Tapa del tomacorriente
Enchufe de 3 clavijas (6-15P)
Tomacorriente de 3 clavijas (6-15R)

REQUISITOS ELÉCTRICOS

El horno requiere un suministro eléctrico protegido, de corriente alterna (CA), a 240 voltios, 60 Hz, 15 amperios. Se recomienda que se use un circuito separado únicamente para este electrodoméstico. El circuito de 240 voltios es absolutamente necesario para un rendimiento óptimo de cocción.

El horno está equipado con un enchufe de 3 clavijas con conexión a tierra. Debe ser conectado a un tomacorriente debidamente instalado y puesto a tierra.

CABLE DE EXTENSIÓN

En caso de requerir un cable de extensión, use sólo uno de tipo triple cable, con enchufe de 3 clavijas (con conexión a tierra) y toma de 3 clavijas que admita el enchufe del horno de alta velocidad. La capacidad nominal del cable de extensión debe ser de corriente alterna, 240 voltios, 15 amperios (o superior).

Asegúrese de no dejar suelta una parte o la totalidad del cable sobre la superficie de base (mesa o mostrador) donde irá colocado el horno, a fin de evitar que esté al alcance de los niños o de que cause algún accidente.

NOTAS:

1. Si tiene alguna pregunta sobre las instrucciones de puesta a tierra o conexión eléctrica, consulte con un técnico o electricista calificado.
2. Ni Electrolux ni el distribuidor correspondiente de este producto asumen ninguna responsabilidad por daños del horno o lesiones personales debidas al no seguimiento correcto de los procedimientos de conexión eléctrica.

INTERFERENCIA EN RADIOS O TELEVISORES

En caso de notar alguna interferencia en su radio o televisor causada por el horno de alta velocidad, compruebe que el horno está conectado a un circuito eléctrico diferente, cambie el lugar de colocación del radio o el televisor, lo más alejado posible del horno, y compruebe además la posición y la señal de la antena receptora.

8 Información importante para el usuario

INFORMACIÓN SOBRE EL HORNO

Esta Guía de uso y cuidado es muy útil: léala detenidamente y consérvela a mano para cualquier referencia futura.

El libro de cocina para el horno microondas por convección y alta velocidad es también una documentación muy útil. Consúltelo a menudo para obtener información sobre principios, técnicas, sugerencias y recetas de cocción.

No utilice **NUNCA** el horno sin su plato giratorio ni el soporte de dicho plato, ni use dicho plato a la inversa con la idea de poder colocar un plato de comida más grande en el horno. El plato giratorio gira tanto a la derecha, como a la izquierda.

Cuando vaya a poner en funcionamiento el horno, en el interior del horno debe haber **SIEMPRE** algún alimento, a fin de que absorba la energía de microondas.

Si usa el horno a niveles de potencia menores que el 100%, es posible que escuche oscilar el magnetrón de tensión entre apagado y encendido. Es normal que el exterior del horno se sienta caliente al tacto cuando el horno está en proceso de cocción o calentamiento.

La condensación forma parte normal del proceso de cocción por microoondas. La humedad ambiente y la humedad de los alimentos influyen en la cantidad de humedad condensada por el horno. Por lo general, los alimentos colocados dentro de recipientes cerrados no causan el mismo nivel de condensación que los alimentos no cubiertos. No se deben bloquear nunca las rejillas situadas en la parte trasera del horno.

Al finalizar la cocción, es posible que el ventilador del horno se ponga en funcionamiento, a fin de enfriar el interior del horno. En la pantalla del horno aparecerá el mensaje “NOW COOLING” (enfriamiento en curso) y se oirá el sonido del ventilador.

A diferencia de los hornos que son sólo microondas, este horno puede calentarse durante el proceso de cocción. Por tanto, tenga cuidado al usarlo.

El horno está diseñado sólo para la cocción de alimentos. No debe usarse para secar ropa ni papel.

La capacidad nominal del horno es de 1000 vatios, basado en el procedimiento de prueba de IEC. Si sigue recetas o instrucciones de alimentos indicadas para cocción sólo por microondas, compruebe la cocción de los alimentos uno o dos minutos antes de finalizar el tiempo mínimo recomendado y aumente el tiempo según sea necesario.

INFORMACIÓN SOBRE LA COCCIÓN POR MICROONDAS

- Coloque cuidadosamente los alimentos en el horno. Coloque los trozos más gruesos hacia la parte exterior del plato.
- Vigile el tiempo de cocción. Realice la cocción durante el tiempo mínimo recomendado y añada más tiempo según sea necesario. Un tiempo de cocción de los alimentos demasiado largo puede provocar humo o incendio.
- Cubra los alimentos durante la cocción. A este respecto, consulte la receta o el libro de cocina para sugerencias: use tapas, toallas de papel, papel de cera o papel plástico de envolver apto para microondas. Cubrir los alimentos ayuda a evitar derrames y a una cocción más uniforme.
- Proteja con láminas pequeñas de papel de aluminio cualquier parte más fina de la carne o las aves, a fin de evitar que dichas partes se cocinen demasiado antes que las áreas más gruesas.
- De ser posible, revuelva los alimentos (líquidos) de fuera hacia dentro, una o dos veces durante la cocción.
- En el caso de alimentos como pollo y hamburguesas, deles la vuelta una vez durante la cocción por microondas, para acelerar la cocción. Y en el caso de los trozos de carne más grandes que vaya a asar, debe darles la vuelta como mínimo una vez.
- En el caso de alimentos como albóndigas, a mitad de cocción cambie su colocación, ya sea poniendo las del fondo arriba y las del centro en la parte exterior del plato.
- Añada tiempo de cocción. Saque los alimentos del horno y, si es posible, revuélvalos (líquidos). Añada tiempo de cocción que permita terminar la cocción de los alimentos sin cocinarlos más de lo debido.
- Vigile cuando se terminen de cocinar los alimentos. Observe las señales que indican que se ha alcanzado la temperatura de cocción.

  Algunas señales que indican el fin de la cocción:

  - El vapor emana de todo el alimento, no sólo de sus extremos.
  - El centro inferior del plato está muy caliente al tacto.
  - Los encuentros de muslos de las aves se pueden mover fácilmente.
  - No aparecen áreas de color rosado en las carnes o aves.
  - La piel o la carne del pescado aparece opaca y se desmenuza fácilmente con un tenedor.

INFORMACIÓN DE ADVERTENCIA SOBRE NIÑOS

Los niños menores de 7 años no deben usar el horno de alta velocidad si no se encuentra a su lado un adulto. En el caso de niños de 7 a 12 años, también debe estar presente un adulto, al menos en la misma habitación en que está ubicado el horno.

El niño debe ser capaz de llegar a la altura del horno cómodamente y, si esto no es posible, debe usar un banco seguro que le permita alcanzarlo correctamente.

NUNCA se debe permitir a los niños recostarse o colgarse de la puerta del horno.

Es necesario enseñar a los niños todas las medidas de precaución y de seguridad: el uso de tomaollas, retirar las tapas con sumo cuidado, prestar atención especial a los paquetes de alimentos, ya que pueden calentarse mucho.

No asuma que porque un niño ha aprendido a preparar un alimento es capaz de cocinar cualquier cosa.

Los niños deben aprender que el horno microondas no es un juguete. Para obtener información sobre el bloqueo de seguridad contra niños, consulte la página 34.

INFORMACIÓN SOBRE LA COCCIÓN DE ALIMENTOS

ALIMENTO	CORRECTO	INCORRECTO
Huevos salchichas, nueces, semillas, frutas y verduras	• Punzar (hacer un agujerito en) la cáscara de los huevos antes de cocinarlos, para evitar que “exploten”. • Punzar la piel de papas, manzanas, calabazas, salchichas y chorizos, a fin de que el vapor pueda escapar a través de dicho agujero.	• Cocinar los huevos sin punzar la cáscara. • Recalentar huevos enteros. • Secar nueces o semillas con la cáscara.
Palomitas de maíz	• Usar bolsas de palomitas de maíz especiales para hornos microondas. • Esperar a que el ruido de las palomitas que revientan tarde de 1 a 2 segundos, señal de que han terminado, o usar bolsas especiales de **POPCORN** (palomitas de maíz). • Cuando se cocinen palomitas de maíz en bolsas para microondas, usar una parrilla de asar NordicWare® de doble cara, para tocineta/carne a la parrilla (lado de carne a la parrilla), hecha de poliéster resistente termoestable.	• Cocinar las palomitas de maíz en bolsas de papel normal o en recipientes de vidrio. • Sobrepasar el tiempo de cocción máximo indicado en la bolsa de palomitas de maíz.
Alimentos para bebé	• Transferir la comida de bebé a platos más pequeños y calentarla con cuidado, revolviéndola varias veces. Comprobar la temperatura de la comida antes de servirla. • Colocar la tetina en el biberón después de calentarlo y agitar bien. Comprobar la temperatura del líquido con “la prueba de la muñeca” antes de darle el biberón al bebé.	• Calentar biberones desechables. • Calentar biberones que tengan la tetina puesta. • Calentar los alimentos de bebé en su envase original.
En general	• Cortar los alimentos horneados que tengan algún tipo de relleno después de calentarlos, a fin de liberar el vapor y evitar quemaduras. • Revolver bien los líquidos antes y después de calentarlos, para evitar “ebulliciones”. • Usar recipientes hondos para la cocción de líquidos o cereales, a fin de evitar derrames debidos a la ebullición.	• Usar recipientes de vidrio cerrados o con tapa a presión para calentar o cocinar los alimentos. • Colocar latas en el microondas, pues las bacterias dañinas no se pueden destruir. • Freír por inmersión en aceite abundante. • Colocar madera seca, recipientes de madera, hierbas o papel mojado.

INFORMACIÓN SOBRE UTENSILIOS Y TAPAS

No es necesario reemplazar todos sus utensilios de cocina comprando nuevos utensilios. Muchos de los utensilios que ya tiene podrán ser utilizados sin problema en el horno microondas por convección y alta velocidad. La tabla siguiente le servirá de orientación para determinar los utensilios y tapas que debe usar en cada modo.

UTENSILIOS Y TAPAS	SÓLO MICROONDAS	CONVECCIÓN, A LA PARRILLA Y HORNEADO	ASADO
Papel de aluminio	**SÍ:** se pueden usar láminas pequeñas de papel de aluminio colocadas sobre el alimento para proteger ciertas áreas y evitar la descongelación o cocción excesiva o demasiado rápida. Mantener el papel de aluminio a una distancia de al menos una pulgada (2,5 cm) de las paredes interiores del horno.	**SÍ:** para protección.	**SÍ:** para protección.
Contenedores de aluminio	**NO**	**SÍ:** a la parrilla/ horneado. Sin tapa.	**NO**
Plato para gratinar	**SÍ:** no sobrepasar el tiempo de precalentamiento recomendado. Siga las instrucciones del fabricante.	**NO**	**NO**
De vitrocerámica (Pyroceram®)	**SÍ:** excelente	**SÍ:** excelente	**SÍ:** excelente
Vidrio, no resistente al calor	**NO**	**NO**	**NO**
Tapas de vidrio	**SÍ**	**SÍ:** a la parrilla/ horneado. Sin tapa.	**NO**
Tapas de metal	**NO**	**SÍ:** a la parrilla/ horneado. Sin tapa.	**NO**
Utensilios de metal	**NO**	**SÍ**	**SÍ:** no usar tapas de metal.
Accesorios metálicos: platos con accesorios, tornillos, bordes o asas metálicos. Cierres de alambre (metálico).	**NO**	**NO**	**NO**
Bolsas de cocción para horno	**SÍ:** adecuado para trozos grandes de carne o alimentos que requieren ser ablandados. NO usar cierres con alambre (metálico).	**SÍ:** a la parrilla/ horneado. Sin tapa.	**SÍ. NO USAR CIERRES CON ALAMBRE (METÁLICO).**
Platos de cartón	**SÍ:** para recalentar alimentos.	**NO**	**NO**
Papel apto para hornos	**SÍ**	**SÍ:** para temperaturas de hasta 400ºF (204,4ºC). No usar en modo a la parrilla.	**SÍ:** para temperaturas de hasta 400ºF (204,4ºC).
Aptos para microondas: contenedores plásticos	**SÍ:** usar para recalentar y descongelar. Algunos plásticos aptos para microondas no son apropiados para la cocción de alimentos con un alto contenido de grasa o azúcar. Siga las instrucciones del fabricante.	**NO**	**NO**

UTENSILIOS Y TAPAS	SÓLO MICROONDAS	CONVECCIÓN, A LA PARRILLA Y HORNEADO	ASADO
De plástico, tipo Thermoset®	**SÍ**	**SÍ:** para temperaturas de hasta 425ºF (218,3ºC). No usar en modo a la parrilla.	
Papel plástico de envolver	**SÍ:** usar marcas que indiquen un uso apto para microondas. NO permita que el papel plástico de envolver entre en contacto con los alimentos. Deje ventilar el recipiente para que se escape el vapor.	**NO**	**NO**
De arcilla/cerámica, porcelana, de cerámica de gres	**SÍ:** compruebe las indicaciones del fabricante para saber si el producto es apto para microondas.	**SÍ**	**SÍ:** debe ser apto para microondas Y hornos en general.
De espuma de poliestireno (Styrofoam)	**SÍ:** para recalentar alimentos.	**NO**	**NO**
Papel de cera	**SÍ:** adecuado para cubrir los alimentos al cocinarlos y recalentarlos.	**NO**	**NO**
De mimbre, madera o paja	**SÍ:** es posible usarlos por periodos cortos de tiempo. No usar con alimentos que tengan un alto contenido de grasa o azúcar. Puede carbonizar los alimentos.	**NO**	**NO**

COMPATIBILIDAD DE PLATOS: si desea comprobar si un plato es apto para microondas, coloque el plato vacío dentro del horno (con la puerta cerrada) y ponga en funcionamiento el microondas en modo alto (HIGH) durante 30 segundos. Si el plato se calienta demasiado, NO lo use en el horno microondas.

COCCIÓN AUTOMÁTICA: en este caso, use el recipiente de tipo recomendado en la tabla de cocción de este manual, el libro de cocina o la pantalla.

ACCESORIOS: existe un buen número de accesorios para hornos microondas a la venta. Antes de comprarlos, evalúe primero si le serán de utilidad de acuerdo con sus necesidades particulares. Un termómetro apto para microondas puede servirle de ayuda para determinar si un alimento ha terminado de cocinarse, o bien para garantizar la temperatura adecuada de cocción al usar el modo de cocción de sólo microondas.

Electrolux no se hace responsable de cualquier daño del horno debido a los accesorios utilizados.

PRECAUCIÓN: en el modo de asado (ROAST) o durante la cocción automática, algunos utensilios de metal para hornear pueden causar la formación de arcos eléctricos al entrar en contacto con el plato giratorio, las paredes interiores del horno o los accesorios auxiliares. Los arcos eléctricos son una descarga eléctrica que se produce cuando las microondas entran en contacto con el metal.

Si esto ocurre, coloque un plato resistente al calor (tipo Pyrex o de vidrio apto para hornos) entre el recipiente/plato usado para cocinar y el plato giratorio o el accesorio auxiliar del horno. Si se siguen produciendo arcos eléctricos, no use dicho recipiente/plato.

INFORMACIÓN SOBRE LA COCCIÓN RÁPIDA Y LA COCCIÓN POR CONVECCIÓN

- Tanto la parte exterior como interior del horno, su puerta, los accesorios y los platos se calentarán al usar el horno. Para EVITAR QUEMADURAS, use guantes especiales para el horno cuando saque los alimentos o el plato giratorio del horno.
- Cuando vaya a realizar precalentamientos del horno, puede dejar el plato giratorio en el horno, o bien extraerlo. Si va a usar la parrilla alta que permite hornear en dos niveles en el horno precalentado, es más fácil si retira el plato giratorio durante el precalentamiento. Coloque fuera la parrilla alta en el plato giratorio, junto con los alimentos. Cuando termine la fase de precalentamiento del horno, abra la puerta del horno y coloque dentro rápidamente el plato giratorio, con la parrilla alta y los alimentos que va a hornear.
- No cubra el plato giratorio, la parrilla baja o la parrilla alta con papel de aluminio. Esto interfiere con el flujo de aire que contribuye a la cocción de los alimentos.
- Los platos redondos para pizza son muy útiles como utensilios de cocción de numerosos alimentos. Elija recipientes/platos que no tengan asas largas.
- El uso de la parrilla baja precalentada puede dar a los filetes y las salchichas un toque de asado a la parrilla.

INFORMACIÓN SOBRE LA SEGURIDAD

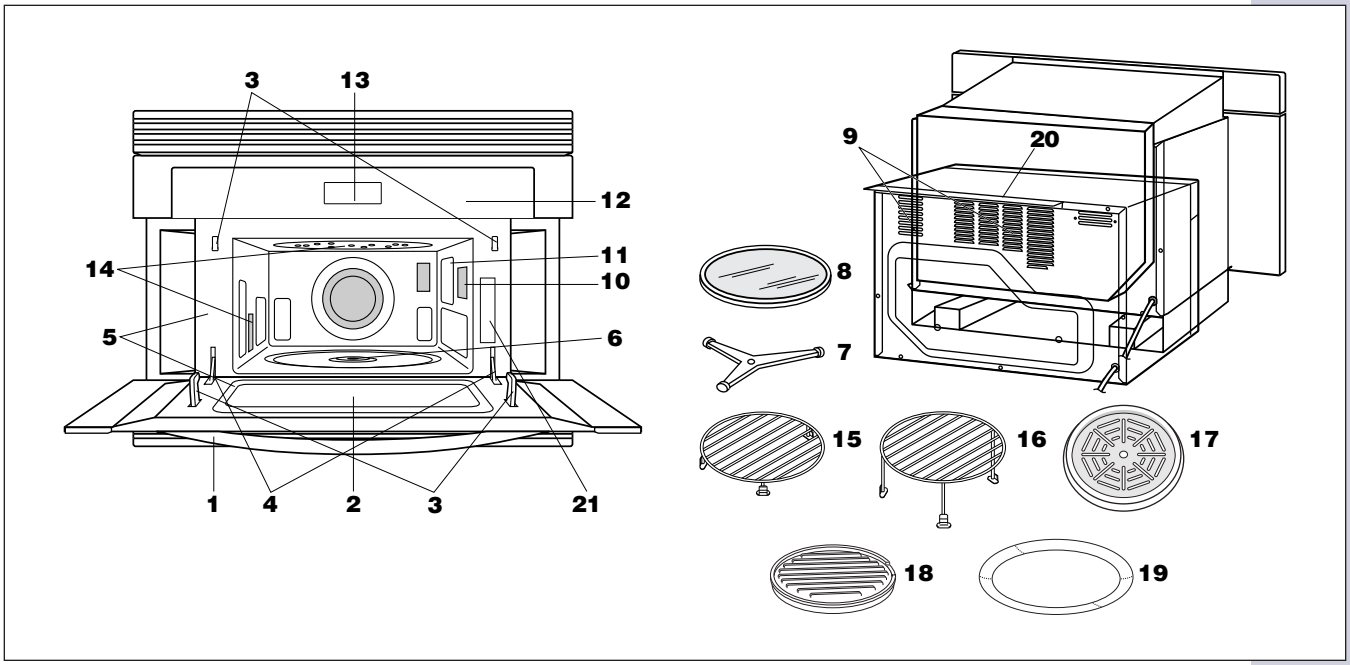
- Compruebe que la cocción de los alimentos se realiza según las temperaturas recomendadas por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

TEMP	ALIMENTO
160ºF (71,1ºC)	Para carnes frescas de cerdo, carne picada, filetes de ave sin hueso, pescado, mariscos, platos preparados con huevos y comida precocinada congelada.
165ºF (73,9ºC)	Para calentar sobras de comida congeladas, comida precocinada congelada, embutidos y platos de comida “frescos” para llevar.
170ºF (76,7ºC)	Carne blanca de ave.
180ºF (82,2ºC)	Carne roja de ave.

Para comprobar si una carne ha terminado de cocinarse, inserte un termómetro para carnes en un área gruesa o densa de la carne, lejos de la parte grasa o los huesos. NUNCA deje el termómetro dentro de la carne durante la cocción, a menos que el termómetro sea apto para microondas.

- Use SIEMPRE tomaollas para evitar quemaduras al manipular los utensilios que estén en contacto con alimentos calientes. Los alimentos calientes pueden transferir suficiente calor a los utensilios, para que al tocarlos haya riesgo de quemaduras de la piel.
- Evite las quemaduras causadas por el vapor, alejando la cara y las manos del vapor. Al cocinar un alimento en un recipiente con tapa/cubierta, levante lentamente el borde de la tapa/cubierta más alejado de la cara, igual que al abrir las bolsas de palomitas de maíz.
- Manténgase cerca del horno cuando lo esté usando para cocinar y vigile con frecuencia la cocción de los alimentos, para evitar sobrepasar el tiempo de cocción.
- NUNCA use el interior del horno para guardar libros de cocina o cualquier otro objeto.
- Seleccione, guarde y manipule los alimentos con cuidado, a fin de preservar su nivel de calidad y minimizar el riesgo de formación de bacterias transmitidas por alimentos.
- Mantenga limpia la cubierta de la placa de guía de ondas (Waveguide). Los residuos de comida pueden causar arcos eléctricos o incendios.
- Tenga cuidado al sacar los alimentos del horno, para evitar que su ropa, los utensilios o los accesorios se queden enganchados en los cierres de seguridad de la puerta.
- Deje un espacio mínimo de 1 pulgada (2,5 cm) entre el papel de aluminio (usado para protección de alguna parte del alimento) y las paredes interiores, el techo y la puerta del horno.

PIEZAS DEL HORNO



1 Asa de la puerta

Para abrir la puerta, tire del asa hacia abajo/delante. No sujete nunca el asa de la puerta del horno cuando lo desplace.

2 Puerta del horno con ventana transparente.

3 Cierres de seguridad de la puerta

El horno no se pondrá en funcionamiento a menos que la puerta esté bien cerrada.

4 Bisagras de la puerta

5 Juntas y superficies de sellado de la puerta

6 Eje del motor del plato giratorio

7 Soporte extraíble del plato giratorio

Coloque cuidadosamente el soporte del plato giratorio en el centro del suelo del horno.

Al terminar la cocción de alimentos, limpie siempre el soporte, especialmente sus ruedas. Las ruedas deben quedar limpias de grasa o de salpicaduras de alimentos. La acumulación de salpicaduras de alimentos o de grasa puede provocar un calentamiento excesivo, arcos eléctricos, humo o incendio.

8 Plato giratorio extraíble

Coloque firmemente el plato giratorio sobre el soporte del plato. El plato giratorio gira a la derecha o a la izquierda.

Extráigalo sólo para limpiarlo.

9 Aberturas de ventilación

10 Luz del horno

La luz del horno se enciende cuando el horno está en funcionamiento o se abre su puerta.

11 Cubierta de la placa de guía de ondas (Waveguide): NO LA EXTRAIGA.

12 Panel táctil de vidrio

13 Pantalla de tiempo: 99 minutos, 99 segundos

14 Aberturas para el aire de convección

15 Parrilla baja extraíble

16 Parrilla alta extraíble

17 Cubierta antisalpicaduras

18 Soporte de asar para tocineta

19 Plato para pizza

20 Cubierta de la ventilación: NO LA EXTRAIGA.

21 Placa de serie

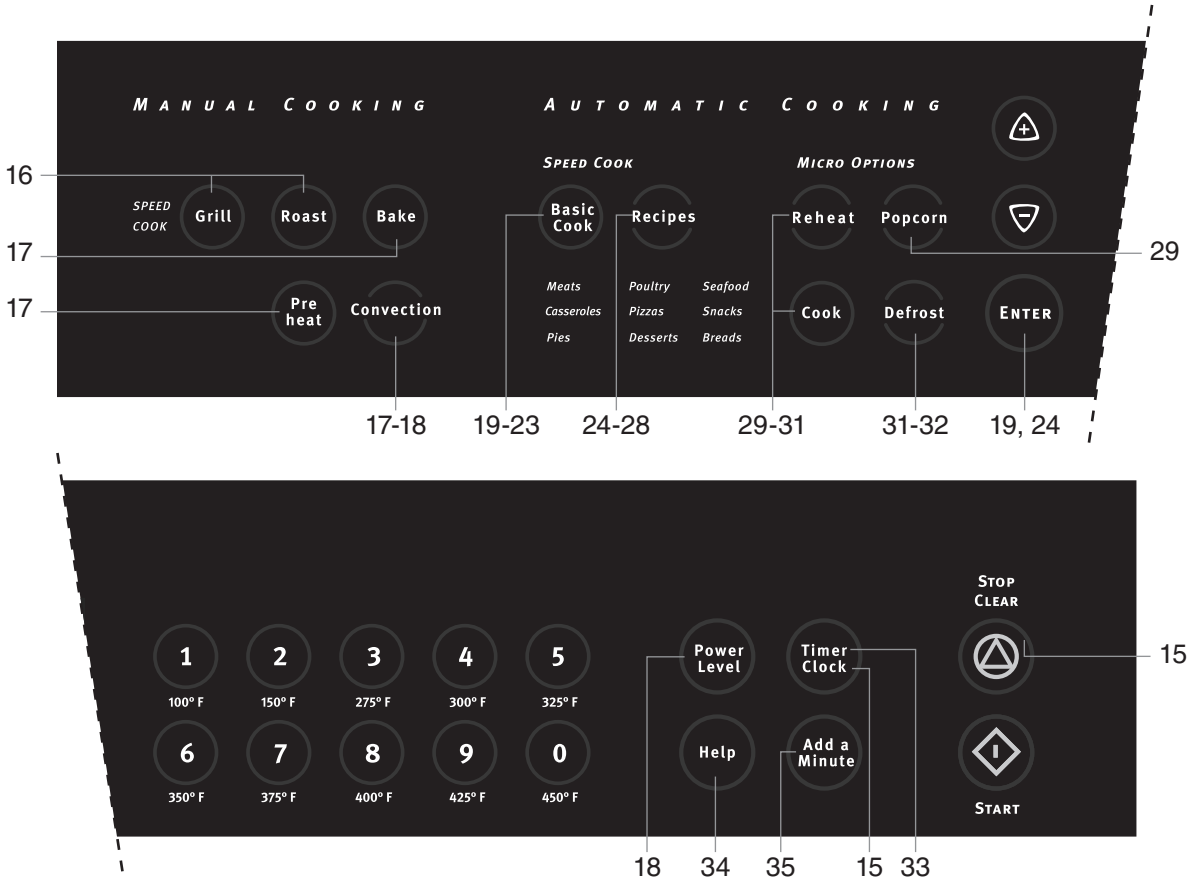
Nombres de piezas

PANTALLA INTERACTIVA

En la pantalla interactiva aparecen instrucciones de funcionamiento y consejos de cocción. Si aparece el mensaje parpadeante “HELP” (ayuda), oprima la tecla HELP para leer un texto específico de ayuda.

Cada indicador permite saber la función actual.

PANEL DE CONTROL



Cada número que aparece junto a la ilustración del panel de control indica las páginas de este manual en que se proporcionan descripciones e información útil sobre cada función.

- Antes de poner el nuevo horno en funcionamiento, asegúrese de leer y comprender completamente este manual de instrucciones.
- Antes de usar el horno, siga este procedimiento:

1. Conecte el horno al suministro eléctrico. Cierre la puerta. La pantalla desplegará **"WELCOME"** (bienvenido).
2. Oprima la tecla **STOP/CLEAR** (parar/borrar). Aparecerá el signo [:].
3. Ajuste el reloj. Siga las instrucciones correspondientes a continuación.
4. Siga las instrucciones de la página 34 sobre el uso del ciclo de renovación del aire.

AJUSTE DEL RELOJ

- Supongamos que desea introducir 12:30 como la hora correcta del día.

PROCEDIMIENTO	
1. Oprima la tecla **"Clock"** (reloj) y la tecla del número 2.	Timer Clock, 2
2. Introduzca la hora correcta del día oprimiendo las teclas de número en orden.	1, 2, 3, 0
3. Oprima la tecla **"Clock"** (reloj) otra vez.	Timer Clock

El reloj está basado en el formato horario de 12 horas. Si introduce una hora incorrecta, aparecerá el mensaje **ERROR** en la pantalla. Oprima la tecla **STOP/CLEAR** (parar/borrar) y vuelva a ajustar el reloj.

- En caso de interrupción del suministro eléctrico del horno, en la pantalla aparecerá intermitentemente el mensaje **WELCOME** (bienvenido) cuando se reanude el suministro eléctrico. Si la interrupción ocurre durante la cocción de un alimento, cualquier programación previa se borrará. También se borrará la hora del día previamente ajustada. Para volver a ajustar el reloj a la hora correcta del día, sólo tiene que oprimir la tecla **STOP/CLEAR** (parar/borrar).

TECLA STOP/CLEAR

La tecla **STOP/CLEAR** (parar/borrar) se debe oprimir para:

1. Borrar un valor introducido por error durante la programación.
2. Cancelar el temporizador.
3. Detener el horno temporalmente durante la cocción de un alimento.
4. Volver a mostrar la hora del día en la pantalla.
5. Cancelar un programa durante el proceso de cocción (hay que oprimir la tecla dos veces).

COCCIÓN RÁPIDA

El horno ofrece 3 modos especiales de cocción rápida (Speed Cook).

Precaución: Tanto la parte exterior como interior del horno, su puerta, el plato giratorio, el soporte del plato giratorio, los accesorios auxiliares, los utensilios y los alimentos se calentarán al usar el horno. Para EVITAR QUEMADURAS, use guantes especiales para el horno cuando saque los alimentos o el plato giratorio del horno.

1. PARRILLA

Use el modo/la tecla **Grill** (parrilla) para filetes, chuletas, piezas de pollo y otros alimentos que usualmente se cocinan a la parrilla y cuya referencia no aparezca incluida en la tabla de cocción básica (páginas 20-23). **Grill** es un ajuste preprogramado que cocina de forma rápida y a una alta temperatura y máxima velocidad de circulación del aire caliente. Sólo se introduce el tiempo real de cocción y el horno emite una señal cuando está precalentado a 450ºF (232,2ºC).

- Supongamos que desea cocinar a la parrilla un filete de res (biftec) durante 15 minutos.

PROCEDIMIENTO	
1. Oprima la tecla **Grill** (parrilla).	Grill
2. Introduzca el tiempo de cocción.	1 5 0 0
3. Oprima la tecla **START** (inicio). El horno empezará a precalentarse. No coloque comida en el horno.	START
Cuando el horno alcance la temperatura programada, se emitirá una señal sonora una sola vez*.	
4. Abra la puerta. Coloque el alimento en el horno. Cierre la puerta. Oprima la tecla **START**.	START

* Si la puerta del horno permanece cerrada, éste mantendrá automáticamente la temperatura de precalentamiento durante 30 minutos. Una vez transcurrido este periodo, se emitirá un señal sonora y el horno se apagará.

NOTA:

1. Es posible cocinar a la parrilla sin la fase de precalentamiento. Para programar el modo de parrilla sin precalentamiento, oprima la tecla **Grill** (parrilla) dos veces, como se indica en el paso 1.
2. Los alimentos se cocinan rápidamente si se usa el modo **Grill**. Para asegurarse de obtener los mejores resultados, vigile la cocción con frecuencia.
3. Se puede usar la parrilla alta o la baja. La parrilla alta cocina los alimentos más rápido. Coloque la cubierta antisalpicaduras en el plato giratorio con cualquiera de las parrillas sobre la cubierta.

2. ASADO (ROAST)

Use el modo/la tecla **Roast** (asado) para aves, carnes, pescados y otros alimentos que usualmente se cocinan al estilo asado y cuya referencia no aparezca incluida en la tabla de cocción básica (páginas 20-23). **Roast** es un ajuste preprogramado que asa los alimentos a 300ºF (148,9ºC), con una circulación del aire a alta velocidad y un aumento de la potencia de microondas. El tiempo de cocción se reduce de 33% a 50%, en comparación con los hornos convencionales. No se requiere precalentamiento. Use la parrilla baja sobre la cubierta antisalpicaduras, de forma que todos los lados se cocinen con un mínimo de pérdida de humedad. No coloque ningún utensilio sobre la parrilla baja.

- Supongamos que desea asar unas costillas de res de 3 libras (1,36 kg) durante 20 minutos.

PROCEDIMIENTO	
1. Oprima **Roast**.	Roast
2. Introduzca el tiempo de cocción.	2 0 0 0
3. Oprima la tecla START (inicio).	START

NOTA:

1. Se puede cambiar la temperatura, pero no se puede cambiar la potencia de microondas.

   Para cambiar la temperatura, oprima la tecla **Roast** dos veces en el paso 1. Cuando en la pantalla aparezca el mensaje **SELECT COOKING TEMP** (seleccione la temperatura de cocción), oprima la tecla de temperatura que desee.
2. Si va a asar un alimento por primera vez, introduzca la 1/2 (mitad) del tiempo usual de asado y compruebe, durante la cocción, si el alimento se ha terminado de cocinar. Si se requiere más tiempo, añádalo y continúe vigilando la cocción hasta que se alcance el término deseado de cocción.
3. En el modo de asado (**Roast**), algunos utensilios de metal para hornear pueden causar la formación de arcos eléctricos al entrar en contacto con el plato giratorio, las paredes interiores del horno o los accesorios auxiliares. Los arcos eléctricos son una descarga eléctrica que se produce cuando las microondas entran en contacto con el metal.

Si esto ocurre, coloque un plato resistente al calor (tipo Pyrex o de vidrio apto para hornos) entre el recipiente/plato usado para cocinar y el plato giratorio o el accesorio auxiliar del horno. Si se siguen produciendo arcos eléctricos, no use dicho recipiente/plato para asar.

3. HORNEAR (BAKE)

El ajuste **Bake** (hornear) se usa para hornear tortas (tartas), panes y otros alimentos que en hornos convencionales tardan más de 20 minutos en cocinarse y cuya referencia no aparece incluida en la tabla de cocción básica (páginas 20-23). El modo **Bake** es un ajuste preprogramado que facilita hornear alimentos a 325ºF (162,8ºC), con una circulación del aire a alta velocidad.

El tiempo de horneado se reduce de 25% a 33%, en comparación con los hornos convencionales. No se requiere precalentamiento. Use la parrilla baja.

- Supongamos que desea hornear una tarta/torta durante 25 minutos.

PROCEDIMIENTO	
En contacto la tecla **Bake** (hornear).	Bake
2. Introduzca el tiempo de cocción.	2 5 0 0
3. Oprima la tecla **START** (inicio).	START

NOTA:

1. Se puede cambiar la temperatura del horno. Para cambiar la temperatura, oprima la tecla **Bake** (hornear) dos veces en el paso 1. Cuando en la pantalla aparezca el mensaje **SELECT COOKING TEMP** (seleccione la temperatura de cocción), oprima la tecla de temperatura que desee. Si va a seguir una receta o las instrucciones de cocción del paquete del alimento, reduzca la temperatura de horneado sugerida en 25ºF (13,9ºC).
2. Cuando vaya a hornear un alimento por primera vez, introduzca 2/3 (dos tercios) del tiempo de horneado sugerido y vigile de cerca el proceso de horneado. Si se requiere más tiempo, añádalo y continúe vigilando la cocción hasta que se alcance el término deseado de cocción.

COCCIÓN POR CONVECCIÓN

El ajuste **Convection** (cocción por convección) se usa si desea cocinar los alimentos durante un tiempo y una temperatura convencionales.

Durante la cocción por convección, el aire caliente circula en el interior del horno para dorar y cocinar los alimentos de manera uniforme. El horno se puede programar a diez diferentes temperaturas y hasta 99 minutos, 99 segundos.

PARA COCINAR POR CONVECCIÓN

- Supongamos que desea cocinar un alimento a 350ºF (176,7ºC) durante 20 minutos.

PROCEDIMIENTO	
1. Oprima **Convection** (convección).	Convection
2. Oprima la tecla correspondiente de temperatura.	6 (350°F)
3. Introduzca el tiempo de cocción.	2 0 0 0
4. Oprima la tecla **START** (inicio).	START

PRECALENTAMIENTO Y COCCIÓN POR CONVECCIÓN

El horno se puede programar para combinar el precalentamiento y la cocción por convección. Es posible fijar el precalentamiento a la misma temperatura que la temperatura de convección o cambiar a una temperatura superior o inferior.

• Supongamos que desea precalentar el horno y luego cocinar un alimento durante 25 minutos, a 350ºF (176,7ºC).

PROCEDIMIENTO	
1. Oprima la tecla **Preheat** (precalentamiento).	Pre heat
2. Seleccione la temperatura de precalentamiento.	6 (350°F)
3. Oprima la tecla **START** para iniciar el precalentamiento (**Preheat**) o introduzca el tiempo de cocción por **convección.**	2 5 0 0

4. Oprima la tecla **START** (inicio). El horno empezará a precalentarse. No coloque comida en el horno.	START
Cuando el horno alcance la temperatura programada, se emitirá una señal sonora una sola vez*.	
5. Abra la puerta. Coloque el alimento en el horno. Cierre la puerta. Oprima la tecla **START** (inicio).	START

* Si la puerta del horno permanece cerrada, éste mantendrá automáticamente la temperatura de precalentamiento durante 30 minutos. Una vez transcurrido este periodo, se emitirá un señal sonora y el horno se apagará.

NOTA:

1. Para programar el horno sólo para el precalentamiento, oprima la tecla **START** (inicio) después del paso 2. Se iniciará el precalentamiento. Cuando el horno alcance la temperatura programada, siga las indicaciones del mensaje que aparece.
2. Para establecer una temperatura de precalentamiento y de cocción diferentes, oprima la tecla **Convection** (convección) e introduzca la temperatura deseada después del paso 2.

COCCIÓN POR PROGRAMACIÓN DEL MICROONDAS

El horno se puede programar por un periodo de 99 minutos con 99 segundos (99.99). Introduzca siempre los segundos después de los minutos, incluso si corresponden a ceros.

- Supongamos que desea cocinar un alimento durante 5 minutos, al 100% de potencia del horno.

PROCEDIMIENTO	
1. Introduzca el tiempo de cocción.	5 0 0
2. Oprima la tecla **START** (inicio).	START

PARA AJUSTAR EL NIVEL DE POTENCIA

Existen once niveles de potencia (tecla “Power Level”) predefinidos.

Si usa niveles de potencia inferiores, debe aumentar el tiempo de cocción recomendado para alimentos como queso, leche y carnes de cocción lenta. Si desea obtener recomendaciones específicas al respecto, consulte el libro de cocina o las recetas.

OPRIMIR LA TECLA “POWER LEVEL” (nivel de potencia)	PORCENTAJE APROXIMADO DE POTENCIA	DEFINICIONES COMUNES DEL NIVEL DE POTENCIA
Una vez	100%	Alta
Dos veces	90%	
3 veces	80%	
4 veces	70%	Alto medio (Medium High)
5 veces	60%	
6 veces	50%	A medio cocer
7 veces	40%	
8 veces	30%	Bajo medio/ descongelar (Med Low/ Defrost)
9 veces	20%	
10 veces	10%	Baja
11 veces	0%	

- Supongamos que desea descongelar un alimento durante 5 minutos, al 30% de potencia del horno.

PROCEDIMIENTO	
1. Introduzca el tiempo de cocción.	5 0 0
2. Oprima la tecla **Power Level** (nivel de potencia) 8 veces o manténgala oprimida hasta que aparezca el nivel de potencia que desea elegir.	Power Level x 8
3. Oprima la tecla **START** (inicio).	START

Si desea saber el nivel de potencia actual, sólo tiene que oprimir la tecla **Power Level** (nivel de potencia). Mientras mantenga oprimida la tecla **Power Level**, se mostrará el nivel de potencia.

COCCIÓN RÁPIDA

Los 84 programas de cocción básica y las 100 recetas que se proporcionan como referencia se cocinan con el nuevo sistema de aire caliente y alta velocidad de Electrolux. Siga las instrucciones a continuación y las que se indiquen en la pantalla interactiva para garantizar la cocción perfecta de los alimentos.

PRECAUCIÓN:

Tanto la parte exterior como interior del horno, su puerta, el plato giratorio, el soporte del plato giratorio, los accesorios auxiliares, los utensilios y los alimentos se calentarán al usar el horno. Para EVITAR QUEMADURAS, use guantes especiales para el horno cuando saque los alimentos o el plato giratorio del horno.

BASIC COOK

Las 84 programas de cocción básica (tecla “Basic Cook”) permiten cocinar a la parrilla, asar u hornear alimentos perfectamente. Están divididos en nueve categorías. Para obtener información sobre alimentos específicos, consulte la tabla en las páginas 20-23. Hay dos métodos de seleccionar el programa favorito de cocción de un alimento: seleccionar la categoría de alimento o introducir el número específico de alimento.

MÉTODO 1: seleccione el alimento en la categoría de alimentos.

- Supongamos que desea asar un pollo de 5 libras (2,27 kg).

PROCEDIMIENTO	
1. Para seleccionar la categoría de alimento, oprima la tecla **Basic Cook** (cocción básica) varias veces. Consulte la tabla siguiente. Oprima la tecla **Basic Cook** 2 veces, para seleccionar la categoría Poultry (aves). Observe que se activará el mensaje “Poultry”.	Basic Cook x 2
2. Oprima las teclas de flecha **ARRIBA (+)** o **ABAJO (-)** para seleccionar el alimento deseado. (Ejemplo: oprima las teclas de flecha **ARRIBA (+)** 3 veces para cocinar un pollo entero o “CHICKEN WHOLE”.)	+ o -
3. Oprima la tecla de número que desee para introducir la cantidad. (Ejemplo: oprima las teclas de número 5 y 0 para una cantidad de 5,0 lb.	5 0
4. Coloque el pollo dentro del horno, en la parrilla baja sobre la cubierta antisalpicaduras.	
5. Oprima **START** (inicio).	START

EN CONTACTO BASIC COOK	CATEGORÍA DE ALIMENTO
Una vez	Carnes
Dos veces	Aves
3 veces	Pescado/mariscos
4 veces	Guisos
5 veces	Pizzas
6 veces	Aperitivos/refrigerios
7 veces	Pasteles
8 veces	Postres
9 veces	Tartas (tortas)/pan

MÉTODO 2: seleccione el alimento introduciendo su número de alimento específico.

- Supongamos que desea asar un pollo de 5 libras (2,27 kg): seleccione el número de alimento 17 (CHICKEN WHOLE, pollo entero).

PROCEDIMIENTO	
1. Oprima la tecla **Basic Cook** (cocción básica).	Basic Cook
2. Introduzca el número que desee, según la tabla de referencia de las páginas 20-23. (Ejemplo: oprima las teclas 1 y 7 para seleccionar pollo entero.)	1 7
3. Oprima la tecla **ENTER** (introducir).	ENTER
4. Oprima la tecla de número que desee para introducir la cantidad. (Ejemplo: oprima las teclas de número 5 y 0 para una cantidad de 5,0 lb.	5 0
5. Coloque el pollo dentro del horno, en la parrilla baja sobre la cubierta antisalpicaduras.	
6. Oprima la tecla **START** (inicio).	START

Cocción automática

NOTA:

1. Puede que en el caso de algunos alimentos no sea necesario introducir el peso o la cantidad. Sí puede ser necesario seleccionar si la cocción es en 1 nivel o en 2 niveles. Siga las indicaciones de la pantalla interactiva para garantizar un resultado perfecto de cocción.
2. La pantalla interactiva también indica si se requiere la parrilla alta o baja.
3. Si en la pantalla parpadea el mensaje HELP (ayuda), oprima la tecla **HELP** si desea información adicional de ayuda.
4. Puede ajustar el tiempo de cocción como prefiera. Consulte la sección "Ajuste del tiempo de cocción automática" en la página 33.
5. Los números de programas de cocción básica van del 1 al 84. Para obtener información sobre los programas de cocción básica y sus números correspondientes, consulte las páginas 20-23. Si introduce un número superior al 84, en la pantalla aparecerá el mensaje **ERROR**.
6. Si intenta introducir una cantidad (o un volumen) inferior o superior al valor indicado en la tabla, aparecerá un mensaje de error en la pantalla.
7. Asegúrese de usar el recipiente/utensilio recomendado en la tabla y en la pantalla interactiva.

Si se producen arcos eléctricos, coloque un plato resistente al calor (tipo bandeja de Pyrex, un plato para pizza o un plato normal de comida) entre el recipiente/plato usado para cocinar y el plato giratorio o el accesorio auxiliar del horno. Si se producen arcos eléctricos al usar otros utensilios metálicos para hornear, no los use más para cocinar.

TABLA DE COCCIÓN BÁSICA

CARNE					
NO.		**CANTIDAD**	**PARRILLA**	**ENVASE**	**CUBIERTA ANTISALPICADURAS**
	CARNE DE RES				
1	Salchichas*	1 a 6 piezas		Plato de pizza	
2	Hamburguesas de 1/4 lb cada una* término medio, bien hecho	2 a 6 piezas	Baja		Sí
3	Pastel de carne	1 a 2 lb		Bandeja de vidrio para hornear	
4	Trozo de carne tierna para asar, sin hueso poco hecho, término medio	2,5 a 4 lb	Baja		Sí
5	Filetes, con hueso, de 1 pulgada de grueso poco hecho, término medio	1 a 3 lb	Baja		Sí
6	Filetes, sin hueso, de 1 pulgada de grueso* poco hecho, término medio	0,5 a 2 lb	Baja		Sí
	CORDERO				
7	Chuletas, con hueso, de 3/4 a 1 pulgada de grueso término medio	0,5 a 1,5 lb	Baja		Sí
8	Para asar, sin hueso término medio	2,5 a 4 lb	Baja		Sí
	CERDO				
9	Chuletas, con hueso, de 1/2 a 3/4 de pulgada de grueso*	0,5 a 2 lb	Baja		Sí
10	Chuletas, sin hueso, de 1 pulgada de grueso*	0,3 a 2 lb	Baja		Sí
11	Para asar, lomo, sin hueso*	2 a 3,5 lb	Baja		Sí
12	Para asar, solomillo*	1,2 a 2 lb		Plato de pizza	
13	Chorizo*	0,3 a 1 lb		Plato de pizza	
14	Trozo de jamón ahumado	1 trozo	Baja		Sí

* Este alimento requiere precalentamiento del horno. Asegúrese de esperar a que termine el precalentamiento antes de colocar los alimentos en el horno.

TABLA DE COCCIÓN BÁSICA (cont.)

AVES						
No.			**CANTIDAD**	**PARRILLA**	**UTENSILIO**	**CUBIERTA ANTISALPICADURAS**
	POLLO					
15	Pechuga, sin hueso		0,5 a 2 lb		Plato de pizza	
16	Piezas, con hueso		0,5 a 3 lb	Baja		Sí
17	Entero		2,5 a 7 lb	Baja		Sí
	POLLO PREPARADO					
18	Nuggets, congelados*	1 nivel	0,3 a 1,3 lb		Plato de pizza	
		2 niveles	1,4 a 2 lb	Alta	2 platos para pizza	
19	Nuggets, refrigerados*	1 nivel	0,3 a 1,3 lb		Plato de pizza	
		2 niveles	1,4 a 2 lb	Alta	2 platos para pizza	
20	Hamburguesas, congeladas	1 nivel*	0,3 a 1,3 lb		Plato de pizza	
		2 niveles*	1,4 a 2 lb	Alta	2 platos para pizza	
21	Hamburguesas, refrigeradas	1 nivel*	0,3 a 1,3 lb		Plato de pizza	
		2 niveles*	1,4 a 2 lb	Alta	2 platos para pizza	
22	Piezas, con hueso, congeladas	1 nivel*	0,5 a 1,5 lb		Plato de pizza	
		2 niveles*	1,6 a 3 lb	Alta	2 platos para pizza	
23	Filetes, congelados	1 nivel*	0,3 a 1,3 lb		Plato de pizza	
		2 niveles*	1,4 a 2 lb	Alta	2 platos para pizza	
24	Filetes, refrigerados	1 nivel*	0,3 a 1,3 lb		Plato de pizza	
		2 niveles*	1,4 a 2 lb	Alta	2 platos para pizza	
25	Alitas, congeladas	1 nivel*	0,5 a 2 lb		Plato de pizza	
		2 niveles*	2,1 a 3 lb	Alta	2 platos para pizza	
26	Alitas, refrigeradas	1 nivel*	0,5 a 2 lb		Plato de pizza	
		2 niveles*	2,1 a 3 lb	Alta	2 platos para pizza	
	PAVO					
27	Pechuga, con hueso*		3 a 6 lb	Baja		Sí
28	Pechuga, sin hueso		1,5 a 3 lb	Baja		Sí
PESCADO/MARISCO						
29	Filetes*		0,3 a 1,5 lb	Alta	Plato de pizza	
30	Trozos, preparadas, congelados	1 nivel*	0,3 a 1,5 lb		Plato de pizza	
		2 niveles*	1,6 a 2,5 lb	Alta	2 platos para pizza	
31	Mariscos*		0,3 a 1,5 lb	Alta	Plato de pizza	
32	Filetes, de 1 pulgada de grueso*		0,5 a 1,5 lb	Alta	Plato de pizza	
33	Palitos, preparados, congelados	1 nivel*	0,3 a 1,3 lb		Plato de pizza	
		2 niveles*	1,4 a 1,5 lb	Alta	2 platos para pizza	

* Este alimento requiere precalentamiento del horno. Asegúrese de esperar a que termine el precalentamiento antes de colocar los alimentos en el horno.

TABLA DE COCCIÓN BÁSICA (cont.)

No.			CANTIDAD	PARRILLA	UTENSILIO
GUISOS					
34	Al horno	1 nivel	1		Molde cuadrado de 8 pulgadas
35	Lasaña	2 niveles	2	Alta	2 moldes cuadrados de 8 pulgadas
36	Macarrones y queso	1 nivel	1		Molde cuadrado de 8 pulgadas
		2 niveles	2	Alta	2 moldes cuadrados de 8 pulgadas
37	Papas asadas*		1 - 4		Plato de pizza
PIZZA					
38	Tipo “Boboli”		1 pizza	Baja	
39	De embutidos*		1 pizza	Baja	
40	Masa de pizza, de mezcla de paquete*		1 pizza	Baja	Plato de pizza
41	Masa de pizza, refrigerada*		1 pizza	Baja	Plato de pizza
42	Masa de pizza, congelada*		1 pizza	Baja	
43	Para recalentar, resto refrigerado		1 a 4 porciones	Baja	
44	Masa de pizza con levadura, congelada*		1 pizza	Alta	
APERITIVOS/REFRIGERIOS (CONGELADOS)					
45	Aperitivos en rosca (bagel)*		7 a 14 oz	Baja	Plato de pizza
46	Burritos o chimichangas*		1 a 4 piezas		Plato de pizza
47	Palitos de queso*		8 a 10 oz	Baja	Plato de pizza
48	Salchichas en pan de maíz*		1 a 6 piezas		Plato de pizza
49	Palitos de berenjena*		6 a 10 oz	Baja	Plato de pizza
50	Rollitos de primavera (chinos)*		1 a 4 piezas		Plato de pizza
51	Papas fritas	1 nivel*	0,3 a 1 lb		Plato de pizza
		2 niveles*	2 lb	Alta	2 platos para pizza
52	Papas ralladas en forma de hamburguesa	1 nivel*	1 a 6 piezas		Plato de pizza
		2 niveles*	12 piezas	Alta	2 platos para pizza
53	Minirollitos de primavera (chinos)*		3 a 9 piezas		Plato de pizza
54	Mini tacos*		10 a 12 oz	Baja	Plato de pizza
55	Aros de cebolla*	1 nivel*	0,3 a 0,6 lb		Plato de pizza
		2 niveles*	0,7 a 1 lb	Alta	2 platos para pizza
56	Emparedados en pan de pita*		1 a 4 piezas		Plato de pizza
57	Chorizos/salchichas y bizcochos		2 a 6 piezas		Plato de pizza
58	Taquitos*		24 oz	Baja	Plato de pizza
59	Papitas ralladas estilo “Tater Tots”	1 nivel*	0,3 a 1 lb		Plato de pizza
		2 niveles*	2 lb	Alta	2 platos para pizza
60	Raviolis gratinados		12 a 15 oz	Baja	Plato de pizza

* Este alimento requiere precalentamiento del horno. Asegúrese de esperar a que termine el precalentamiento antes de colocar los alimentos en el horno.

TABLA DE COCCIÓN BÁSICA (cont.)

PASTELES				
No.		**CANTIDAD**	**PARRILLA**	**UTENSILIO**
61	Crujiente, congelado	1	Baja	Molde de metal
62	Masa base de pastel en molde de vidrio*	1	Baja	Molde de vidrio para pastel
63	Masa base de pastel en molde de metal*	1		Molde de metal para pastel
64	Pastel, frutas congeladas	1	Baja	Molde de metal para pastel
POSTRES				
65	Bizcochos de chocolate, de mezcla de paquete	2 niveles	Alta	2 moldes cuadrados de 8 pulgadas
66	Galletas, congeladas, al horno, a 350ºF	1 a 2 niveles	1 nivel en la parrilla baja 2 niveles en el plato giratorio y la parrilla alta	Plato de pizza
67	Galletas, congeladas, al horno, a 375ºF*	1 a 2 niveles		Plato de pizza
68	Galletas, refrigeradas, al horno, a 325ºF*	1 a 2 niveles		Plato de pizza
69	Galletas, refrigeradas, al horno, a 350ºF*	1 a 2 niveles		Plato de pizza
TARTAS/PAN				
	TARTAS			
70	Tarta de “ángel”, con mezcla de paquete	1		Molde de rosca
71	Bizcocho, con mezcla de paquete, al horno, a 350ºF	1	Baja	Molde para bizcocho
72	Bizcocho, con mezcla de paquete, al horno, a 375ºF	1	Baja	Molde para bizcocho
73	Tarta de doble (o triple) bizcocho, de mezcla de paquete*	1 a 2 bizcochos	1 nivel en el plato giratorio 2 niveles en el plato giratorio y la parrilla alta	Molde(s) de 8 pulgadas
74	Magdalenas (bizcochuelos), de mezcla de paquete*	2 niveles	Alta	2 moldes (de 6 unidades) para panecillos (“muffins”)
	PAN PREPARADO			
75	Panecillos, de mezcla de paquete	1 nivel	Baja	Plato de pizza
76	Panecillos, congelados*	1 a 2 niveles	1 nivel en la parrilla baja 2 niveles en el plato giratorio y la parrilla alta	Plato de pizza
77	Panecillos, refrigerados*	1 a 2 niveles		Plato de pizza
78	Cruasanes, refrigerados	1 paquete		Plato de pizza
79	Molde de pan, de mezcla de paquete*	1 molde		Molde para molde de pan
80	Panecillos (“muffins”), de mezcla de paquete*	2 niveles	Alta	2 moldes (de 6 unidades) para panecillos (“muffins”)
81	Rollos de pan dulce, refrigerados	1 paquete	Baja	Plato de pizza
	MASA DE PAN CON LEVADURA			
82	Palitos de pan, refrigerados	1 paquete	Alta	2 platos para pizza
83	Barra de pan al ajo, congelada	10 oz		Plato de pizza
84	Barra de pan, refrigerada	1		Plato de pizza

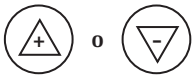
* Este alimento requiere precalentamiento del horno. Asegúrese de esperar a que termine el precalentamiento antes de colocar los alimentos en el horno.

RECETAS

En el libro de cocina para el horno microondas por convección y alta velocidad de ELECTROLUX se proporcionan 100 formidables recetas. Se trata de programas de recetas que la nueva tecnología de Electrolux de aire caliente a alta velocidad permite preparar automáticamente, de forma que se pueden obtener resultados perfectos en un periodo menor de tiempo. Están divididos en nueve categorías. Consulte la tabla en las páginas 25-28 y siga las instrucciones de este libro de cocina. Hay dos métodos de seleccionar el programa favorito de receta: seleccionar la categoría de alimento o introducir el número específico de receta.

MÉTODO 1: seleccionar la receta en la categoría de alimentos.

- Supongamos que desea cocinar un pollo asado al estilo “deluxe”.

PROCEDIMIENTO	
1. Para seleccionar una categoría de alimento, oprima la tecla Recipes (recetas) varias veces. Consulte la tabla siguiente. Oprima la tecla **Recipes** (recetas) 2 veces para seleccionar la categoría aves (Poultry). Observe que se activará el mensaje “Poultry”.	
2. Oprima las teclas de flecha **ARRIBA (+)** o **ABAJO (-)** para seleccionar la receta deseada. (Ejemplo: oprima las teclas de flecha **ARRIBA (+)** 4 veces para asar un pollo al estilo deluxe.)	
3. Siga las instrucciones tanto de la pantalla, como del libro de cocina.	
4. Oprima la tecla **START** (inicio).	

OPRIMIR “RECIPES”	CATEGORÍA DE ALIMENTO
Una vez	Carnes
Dos veces	Aves
3 veces	Pescado/mariscos
4 veces	Guisos
5 veces	Pizzas
6 veces	Aperitivos/refrigerios
7 veces	Pasteles
8 veces	Postres
9 veces	Tartas (tortas)/pan

MÉTODO 2: seleccione la receta introduciendo su número de receta específico.

- Supongamos que desea cocinar un pollo asado al estilo “deluxe”. (Receta número 20.)

PROCEDIMIENTO	
1. Oprima la tecla **Recipes** (recetas).	
2. Introduzca el número de alimento que aparece en la tabla. (Ejemplo: oprima el número 2 y 0 para seleccionar pollo asado al estilo “deluxe”.)	
3. Oprima la tecla **ENTER** (introducir).	
4. Siga las instrucciones tanto de la pantalla, como del libro de cocina.	
5. Oprima la tecla **START** (inicio).	

NOTA:

1. La pantalla interactiva también indica si se requiere la parrilla alta o baja.
2. Si en la pantalla parpadea el mensaje **HELP** (ayuda), oprima la tecla **HELP** si desea información adicional de ayuda.
3. Puede ajustar el tiempo de cocción como prefiera. Consulte la sección “Ajuste del tiempo de cocción automática” en la página 33.
4. Los números de programas de recetas van del 1 al 100. Para obtener información sobre un programa de receta y su número correspondiente, consulte las páginas 25-28. Si introduce un número superior al 100, en la pantalla aparecerá el mensaje **ERROR**.
5. Asegúrese de usar el recipiente/utensilio recomendado en el libro de cocina y en la pantalla interactiva. Si se producen arcos eléctricos, coloque un plato resistente al calor (tipo bandeja de Pyrex, un plato para pizza o un plato normal de comida) entre el recipiente/plato usado para cocinar y el plato giratorio o el accesorio auxiliar del horno. Si se producen arcos eléctricos al usar otros utensilios metálicos para hornear, no los use más para cocinar.

RECETAS

NO.	ALIMENTO	PARRILLA	ENVASE	CUBIERTA ANTI-SALPICADURAS
CARNE				
1	Cerdo asado al albaricoque	Baja		Sí
2	Filetes al estilo barbacoa	Baja		Sí
3	Rollo de carne y fríjoles	Baja	Plato de pizza	
4	Chuletas de cerdo estilo chino	Baja	Cacerola cuadrada de 10 pulgadas	
5	Salchichas doradas	Baja	Plato de pizza	
6	Trozo de jamón glaseado	Baja	Cacerola cuadrada de 10 pulgadas	
7	Chuletas de ternera glaseada	Baja		Sí
8	Hamburguesas al estilo “heavenly”	Baja		Sí
9	Pastel de carne estilo “surprise”		Molde de vidrio de 9x5 pulgadas	
10	Filete de falda de ternera al estilo oriental*	Baja		Sí
11	Solomillo de cerdo a las finas hierbas		Plato de pizza	
12	Hamburguesas con crema agria	Baja		Sí
13	Costillas glaseadas con salsa de ciruela	Baja	Cacerola cuadrada de 10 pulgadas (fases 1 a 2)	Sí (fases 3 a 4)
14	Brochetas de res	Baja		Sí
15	Chuletas de cordero agridulces	Baja	Cacerola de 2 cuartos	
16	Solomillo de cerdo condimentado		Plato de pizza	
AVES				
17	Pechuga de pavo a la manzana	Baja	Molde cuadrado de vidrio de 8 pulgadas	
18	Pechugas de pollo al estilo caribeño	Baja		Sí
19	Pollo apanado al ajillo	Baja	Cacerola de 3 cuartos	
20	Pollo asado estilo “deluxe”	Baja		Sí
21	Pollo a la parrilla con finas hierbas	Baja		Sí
22	Muslos de ave con mostaza dulce	Baja		Sí
23	Pollo a la mostaza y mayonesa	Baja		Sí
24	Dedos de pollo a la cebolla*	Baja	Plato de pizza	
25	Pechuga de pavo asada	Baja		Sí
26	Pollo asado a las finas hierbas	Baja		Sí
27	Pollo frito al horno apanado con semillas de sésamo	Baja	Plato de pizza	
28	Pechugas de pollo rellenas		Molde cuadrado de vidrio de 8 pulgadas	

* Este alimento requiere precalentamiento del horno. Asegúrese de esperar a que termine el precalentamiento antes de colocar los alimentos en el horno.

RECETAS (cont.)

ALIMENTO				
NO.	ALIMENTO	PAR-RILLA	ENVASE	CUBIERTA ANTISAL-PICADURAS
29	Filetes de pescado a las finas hierbas	Baja	Plato de pizza	
30	Camarones estilo italiano*	Alta	Plato de pizza	
31	Lenguado con mantequilla al limón*	Baja	Cacerola cuadrada de 10 pulgadas	
32	Pescado a la parrilla al estilo “Old Bay”	Alta	Plato de pizza	
33	Pez espada con salsa de piña	Baja	Plato de pizza	
34	Salmón con salsa a la albahaca	Baja	Plato de pizza	
35	Salmón con tomates*	Baja	Cacerola cuadrada de 10 pulgadas	
36	Pescado al horno a las finas hierbas*	Alta	Plato de pizza	
37	Brocheta de vieiras*	Alta	Plato de pizza	
38	Camarones al estilo “Jonghe”*	Baja	Cacerola redonda de 10 pulgadas	
39	Camarones picantes*	Alta	Plato de pizza	
40	Filetes de pescado con salsa Teriyaki*	Alta	Plato de pizza	
CACEROLA				
41	Ensalada de camarones al horno*	Baja	Molde de vidrio para pastel de 9 pulgadas	
42	Cacerola de linguinis con pollo		Molde cuadrado de vidrio de 8 pulgadas	
43	Pescado con salsa ácida al estilo “Treasure”*	Baja	Cacerola de 2,5 cuartos	
44	Quiche (sin corteza) de pollo	Baja	Molde para pastel de 9 pulgadas	
45	Vegetales a la parrilla 2 niveles	Alta	2 platos para pizza	
46	Macarrones y queso azul		Molde cuadrado de vidrio de 8 pulgadas	
47	Pudín de maíz al estilo “Mexicali”	Baja	Cacerola cuadrada de 10 pulgadas	
48	Lasaña de champiñones (hongos) 2 niveles	Alta	2 moldes cuadrados de vidrio de 8 pulgadas	
49	Papas asadas estilo fiesta (“party”)	Baja	Plato de pizza	
50	Pasta con calabaza y chalote(a)	Baja	Plato de pizza	
51	Pimientos rellenos		Cacerola de 10 pulgadas	
52	Cacerola de tamales		Cacerola de 2 cuartos	
PIZZA				
53	Pizza de queso brie y arándanos*	Baja	Plato de pizza	
54	Pan blando de pizza*	Baja	Molde cuadrado de vidrio de 8 pulgadas	
55	Pizza con papas al estilo griego*	Baja	Plato de pizza	
56	Pizza estilo “Hail Caesar”*	Baja	Plato de pizza	
57	Pizza estilo barbacoa hawaiana*	Baja		
58	Pizza de pesto*	Baja	Plato de pizza	

* Este alimento requiere precalentamiento del horno. Asegúrese de esperar a que termine el precalentamiento antes de colocar los alimentos en el horno.

RECETAS (cont.)

APERITIVOS/REFRIGERIOS				
NO.	**ALIMENTO**	**PARRILLA**	**ENVASE**	**CUBIERTA ANTISALPICADURAS**
59	Mezcla para untar de cangrejo y alcachofas*	Baja	Molde de vidrio para pastel de 9 pulgadas	
60	Salsa (“dip”) de queso y fríjoles		Molde de vidrio para pastel de 9 pulgadas	
61	Alitas de pollo estilo “Buffalo” (picantes)	Baja	Plato de pizza	
62	Nuggets de espinaca y queso 2 niveles	Alta	2 platos para pizza	
63	Aperitivos de champiñones a la parrilla Portobello(a)*	Baja		
64	Tarta de Camembert y pistachos		Plato de pizza	
65	Queso Brie al horno con uvas	Baja	Plato plano de vidrio	
66	Salchichitas de cerdo ahumadas empanados 2 niveles	Alta	2 platos para pizza	
67	Aperitivos de nueces picantes	Baja	Plato de pizza	
68	Nachos vegetarianos	Baja	Molde de vidrio para pastel de 10 pulgadas	
PASTELES/REPOSTERÍA				
69	Pastel de manzana y frambuesas		Molde para pastel de 9 pulgadas	
70	Pastel de nuez y caramelo*	Baja	Molde para pastel de 9 pulgadas	
71	Pastel de harina de avena y coco	Baja	Molde para pastel de 9 pulgadas	
72	Pastel de galletas saladas (“crackers”)*	Baja	Molde para pastel de 9 pulgadas	
73	Tarta de frutas frescas*	Baja	Plato de pizza	
74	Tarta de bizcocho de caramelo de chocolate y nueces (“brownie”)	Baja	Molde para pastel de 9 pulgadas	
75	Pastel de galletas saladas (“crackers”) Graham*	Baja	Molde para pastel de 9 pulgadas	
76	Pastel de praliné y pera	Baja	Molde para pastel de 9 pulgadas	
POSTRES				
77	Galletas otoñales estilo “Treasure” 2 niveles	Alta	2 platos para pizza	
78	Manzanas asadas estilo “Imperial”		Cacerola de 2 cuartos	
79	Pizza de bizcocho de chocolate y nueces (“brownie”)	Baja	Plato de pizza	
80	Carrusel de galletas 2 niveles	Alta	2 platos para pizza	
81	Tarta de manzana y galletas*	Baja	Molde cuadrado de vidrio de 8 pulgadas	
82	Pastel de papa con pera y melocotón al gengibre*	Baja	Molde redondo de vidrio de 8 pulgadas	
83	Pudín de pan de manzana	Baja	Molde cuadrado de vidrio de 8 pulgadas	
84	Barritas de calabaza 2 niveles	Alta	2 moldes cuadrados de 8 pulgadas	

* Este alimento requiere precalentamiento del horno. Asegúrese de esperar a que termine el precalentamiento antes de colocar los alimentos en el horno.

RECETAS (cont.)

TARTAS/PAN				
NO.	**ALIMENTO**	**PAR-RILLA**	**ENVASE**	**CUBIERTA ANTISAL-PICADU-RAS**
85	Pan integral de albaricoque y plátano (banana)	Baja	Molde de vidrio de 9x5 pulgadas	
86	Panecillos (“muffins”) de zanahoria y plátano (banana) 2 niveles	Alta	2 moldes (de 6 unidades) para panecillos (“muffins”)	
87	Molde de pan de plátano (banana) estilo “streusel”		Molde de vidrio de 9x5 pulgadas	
88	Pan estilo “monkey bread” de arándano	Baja	Molde cuadrado de vidrio de 8 pulgadas	
89	Bizcochos (“scones”) de dátiles y canela 2 niveles	Alta	2 platos para pizza	
90	Torta (panqué) de mantequilla a la canela	Baja	Molde de rosca de 10 pulgadas, molde de vidrio	
91	Tarta de queso clásica	Baja	Molde redondo de vidrio de 9 pulgadas	
92	Tarta clásica de arándanos	Baja	Molde para bizcochos de 12 unidades, molde de vidrio	
93	Bizcochuelos de cebolleta	Baja	Plato de pizza	
94	Bizcochuelos a las finas hierbas 2 niveles	Alta	2 platos para pizza	
95	Pan de eneldo con queso Cheddar	Baja	Molde de tarta redondo de 8 pulgadas	
96	Pastel de nuez con crema de mocca 2 niveles	Alta	2 moldes de tarta redondos de 8 pulgadas	
97	Rollitos dulces (“sticky rolls”) 1 nivel	Baja	Molde de tarta redondo de 8 pulgadas	
98	Bizcocho de arándano	Baja	Molde para bizcochos de 10 unidades, molde de vidrio	
99	Panecillos (“muffins”) de arándano 2 niveles	Alta	2 moldes (de 6 unidades) para panecillos (“muffins”)	
100	Panecillos (“muffins”) de calabacín 2 niveles	Alta	2 moldes (de 6 unidades) para panecillos (“muffins”)	

* Este alimento requiere precalentamiento del horno. Asegúrese de esperar a que termine el precalentamiento antes de colocar los alimentos en el horno.

OPCIONES DEL MICROONDAS

El horno ofrece 17 ajustes para el modo microondas, incluidos **Popcorn (palomitas de maíz), Reheat (recalentamiento), Cook** (cocción) y **Defrost** (descongelación).

PALOMITAS DE MAÍZ

El ajuste "Popcorn" (palomitas de maíz) calcula automáticamente el tiempo adecuado de cocción para la mayoría de las marcas de palomitas de maíz para microondas. Consulte la tabla siguiente.

- Supongamos que desea cocinar una bolsa de palomitas de maíz normales de 3,5 onzas (103 ml).

PROCEDIMIENTO	
1. Oprima una vez la tecla **Popcorn** (palomitas de maíz).	Popcorn
2. Seleccione el tipo de palomitas de maíz que desee oprimiendo las teclas de flecha **ARRIBA (+)** o **ABAJO (-)**.	(+) o (-)
3. Oprima la tecla **START** (inicio).	START

Las palomitas de maíz se pueden programar mediante el ajuste del tiempo de cocción automática. Consulte la página 33.

Cuando se cocinen palomitas de maíz en bolsas para microondas, usar una parrilla de asar NordicWare® de doble cara para tocineta/carne a la parrilla (lado de asar a la parrilla), hecha de poliéster resistente termoestable.

TABLA PARA PALOMITAS DE MAÍZ

CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1 bolsa	Pruebe con diferentes marcas para seleccionar la que más se ajusta a su gusto. Despliegue la bolsa y colóquela dentro del horno, según las instrucciones.
Bolsa de 3,5 oz (normal)	Oprima una vez la tecla **Popcorn** y las teclas de flecha **ARRIBA (+)** o **ABAJO (-)** hasta que aparezca el mensaje **REGULAR 3,5 OZ** (bolsa de 3,5 oz de palomitas normales).
Bolsa de 2,85 a 3,5 oz (normal "light")	Oprima una vez la tecla **Popcorn** y las teclas de flecha **ARRIBA (+)** o **ABAJO (-)** hasta que aparezca el mensaje **REGULAR LIGHT 2,85 - 3,5 OZ** (bolsa de 2,85 a 3,5 oz de palomitas normales "light").
1,5 a 1,75 oz tipo "snack" (aperitivo)	Oprima una vez la tecla **Popcorn** y las teclas de flecha **ARRIBA (+)** o **ABAJO (+)** hasta que aparezca el mensaje **SNACK 1,5 - 1,75 OZ** (bolsa de palomitas de aperitivo de 1,5 a 1,75 oz).

TECLAS REHEAT / COOK

Las teclas **Reheat** (recalentamiento) y **Cook** (cocción) calculan automáticamente el tiempo adecuado para calentar o cocinar un alimento, así como el nivel de potencia de microondas de los alimentos incluidos en las tablas de las páginas 30-31.

- Supongamos que desea calentar 2 tazas de sopa.

PROCEDIMIENTO	
1. Oprima una vez la tecla **Reheat** (recalentamiento).	Reheat
2. Seleccione el alimento oprimiendo las teclas de flecha **ARRIBA (+)** o **ABAJO (-)**.	(+) o (-)
3. Oprima la tecla de número que desee para introducir la cantidad. (Ejemplo: oprima la tecla del número 2 para especificar 2 tazas).	2
4. Oprima la tecla **START** (inicio).	START

NOTA:

1. Para recalentar o calentar alimentos de una cantidad inferior o superior a las incluidas en la tabla de uso de Cook, use el modo de cocción manual.
2. Puede ajustar la cocción como prefiera. Consulte la sección Ajuste del tiempo de cocción automática en la página 33.

TABLA PARA USO DE REHEAT (RECALENTAR)

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1. Bebidas (Beverage)	0,5 a 2 tazas	Se recomienda este ajuste para aumentar la temperatura de bebidas frías, para una mejor temperatura de ingestión. Revolver la bebida tras calentarla.
2. Cacerola	1 a 4 tazas	Use este ajuste para calentar pasta casera o refrigerada en lata con salsa u otro tipo de cacerola preparada. En el caso de las pastas o cacerolas a temperatura ambiente, use la opción “Less” (menor). En el caso de pastas sin salsa, doble la cantidad por ajuste. Por ejemplo, si prepara 2 tazas de fideos cocinados, programe el ajuste para 1 taza. Cubra con una tapa o con papel de aluminio. Tras terminar la cocción, revuelva y deje reposar (cubierto), de 2 a 3 minutos.
3. Plato de comida preparada (Dinner Plate)	1 plato (normal)	Este ajuste se usa para calentar comidas preparadas que han estado en el refrigerador. Coloque las partes más gruesas y las verduras de mayor tamaño en la parte exterior del plato. Corte los alimentos más grandes, como las papas asadas, en trozos más pequeños. Aplane los alimentos como el puré de papas y demás alimentos similares. Cubra con papel de cera o con papel plástico de envolver. UN SOLO PLATO. Tras terminar la cocción, compruebe si el alimento y la parte central inferior del plato están muy caliente. Si no es así, reinicie la cocción especificando el tiempo y el nivel de potencia. Al terminar, deje reposar, cubierto, de 1 a 2 minutos. Cantidad normal de comida: aproximadamente 4 oz. de filetes de carne o ave, 1/2 taza de papas o arroz y 1/2 taza de verduras u otro alimento equivalente.
4. Panecillos/ rollitos frescos (Fresh Rolls/ Muffins)	1 a 6 piezas	Use este ajuste para calentar rollitos, panecillos (muffins), bizcochos, “bagels”, etc. En el caso de unidades más grandes, se consideran 2 veces el tamaño normal. Cubra cada rollito/muffin con toallas de papel. En el caso de rollitos/muffins refrigerados, puede que sea necesario doblar la cantidad introducida para garantizar la temperatura adecuada al servir. Por ejemplo, introduzca la cantidad de 2 para 1 muffin refrigerado.
5. Sopa (Soup)	1 a 4 tazas	Coloque dentro del horno el bol o la cacerola. Cubra con una tapa o con papel de aluminio. Al terminar la cocción, revuelva, vuelva a cubrir y deje reposar de 1 a 3 minutos.

TABLA PARA USO DE COOK (COCCIÓN)

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1. Papas Asadas	1 a 4 tamaño med.	Atraviese con un tenedor en varios puntos. Coloque sobre una toalla de papel en el plato giratorio. Tras terminar la cocción, sáquelas del horno, déjelas reposar envueltas de 5 a 10 minutos.
2. Verduras frescas (Fresh Vegetables)	1 a 4 tazas	En el caso de fríjoles, zanahorias, maíz y guisantes, añada 1 cucharada de agua por taza. Cubrir con una tapa. En el caso de calabacín, coles de Bruselas, repollo y coliflor, cocínelas inmediatamente después de lavarlas, sin añadir agua. Cubrir con papel plástico de envolver. Si le gusta más cocinar los vegetales más crujientes, doble la cantidad medida por ajuste. Por ejemplo, si prepara 2 tazas de coliflor, programe el ajuste para 1 taza. Tras terminar la cocción, saque los alimentos del horno, revuelva, cubra y deje reposar de 3 a 5 minutos antes de servir.

TABLA PARA USO DE COOK (Cont.)

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
3. Platos de entrada congelados (Frozen Entrees)	6 a 17 oz	Use este ajuste para alimentos congelados previamente cocinados. En la mayoría de los casos, obtendrá resultados satisfactorios. Se recomienda probar con distintas marcas hasta encontrar el producto que mejor se ajuste a su gusto. Retire la cubierta exterior del paquete y siga las instrucciones (que aparecen en el paquete) sobre qué usar para cubrir el alimento. Tras terminar la cocción, deje reposar (cubierto) de 1 a 3 minutos.
4. Verduras congeladas (Frozen Vegetables)	1 a 4 tazas	No añada agua. Cubra con una tapa o con papel de aluminio. Tras terminar la cocción, revuelva y deje reposar (cubierto) durante 3 minutos.
5. Carne picada/molida	0,3 a 1,5 lb	Use este ajuste para cocinar carne picada de res o de pavo en forma de hamburguesas o añadida a una cacerola con otros ingredientes. Coloque las hamburguesas en un utensilio apto para microondas y cúbralas con papel de cera. Si se trata de una cacerola, coloque la carne picada dentro de la cacerola y cubra ésta con papel de cera o papel plástico de envolver. Cuando el horno termine la cocción, dé la vuelta a las hamburguesas o revuelva la carne en la cacerola (para deshacer los trozos pegados). Vuelva a cubrir y oprima la tecla Start (inicio). Tras terminar la cocción, deje reposar (cubierto) de 2 a 3 minutos.

DESCONGELACIÓN

La tecla **Defrost** (descongelación) permite descongelar automáticamente carne picada (molida), filetes, chuletas, pescado o aves.

- Supongamos que desea descongelar un filete de res de 2,0 lb (0,91 kg).

PROCEDIMIENTO	
1. Oprima la tecla **Defrost** (descongelación).	Defrost
2. Oprima las teclas de flecha **ARRIBA (+)** o **ABAJO (-)** para seleccionar el alimento deseado.	(+) o (-)
3. Introduzca el peso del filete de 2,0 lb oprimiendo las teclas de número 2 y 0.	2 0
4. Oprima la tecla **START** (inicio).	START
El horno se detendrá, a fin de permitir ver el estado de cocción del alimento.	
5. Tras la primera fase, abra la puerta del horno. Dé la vuelta al filete y proteja cualquier parte que esté caliente. Cierre la puerta. Oprima la tecla **START** (inicio).	START
6. Tras la segunda fase, abra la puerta del horno. Proteja cualquier parte que esté caliente. Cierre la puerta. Oprima la tecla **START** (inicio).	START
7. Una vez terminado el ciclo de descongelación, cubra la carne y déjela reposar como se indica en la tabla siguiente.	

NOTA:

1. Si intenta introducir una cantidad (o un volumen) inferior o superior al valor permitido, aparecerá un mensaje de **ERROR** en la pantalla.
2. El modo DEFROST (descongelar) se puede programar mediante el ajuste del tiempo de cocción automática. Consulte la página 33.
3. Para descongelar otros tipos de alimentos o alimentos de peso inferior o superior al peso indicado en la siguiente tabla para uso de DEFROST, use el ajuste de tiempo y de potencia de 30%. Consulte la sección sobre descongelación manual, en la página 32.

TABLA PARA USO DE DEFROST (DESCONGELAR)

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1. Aves con hueso	0,5 a 3,0 lb	Coloque las piezas con más carne en la parte extrema del plato de vidrio o el utensilio apto para microondas. Tras cada fase, si hay partes calientes o descongeladas, vuelva a colocar las piezas o revuelva. Deje reposar (cubierto) de 10 a 20 minutos.
2. Aves sin hueso	0,5 a 2,0 lb	Use pechugas de pollo o pavo sin hueso. Tras cada fase, si hay partes calientes o descongeladas, vuelva a colocar las piezas o revuelva. Deje reposar (cubierto) de 5 a 10 minutos.
3. Carne picada/ molida	0,5 a 2,0 lb	Tras terminar cada fase, retire cualquier pieza descongelada. Deje reposar (cubierto) de 5 a 10 minutos.
4. Filetes/chuletas	0,5 a 3,0 lb	Tras cada fase del ciclo de descongelación, vuelva a distribuir las piezas si hay partes calientes o descongeladas, las cuales debe proteger con láminas pequeñas de papel de aluminio. Retire cualquier carne o pescado que esté prácticamente descongelado. Deje reposar (cubierto) de 10 a 20 minutos.

NOTA: Compruebe el estado de los alimentos cuando el horno emita una señal. Tras la fase final, puede que algunas partes pequeñas sigan congeladas. Deje reposar para que termine la descongelación. No descongele totalmente hasta que los trocitos de hielo se descongelen.

La protección de los alimentos evita que se cocinen antes de que se descongelen en su interior. Use pequeñas láminas de papel de aluminio para cubrir los extremos y las partes más finas del alimento.

DESCONGELACIÓN MANUAL

Si los alimentos que desea descongelar no aparecen en la TABLA PARA USO DE DEFROST, o bien si tienen un volumen inferior o superior al valor indicado en la columna “Cantidad” de dicha tabla, será necesario usar el modo de descongelación manual.

Puede descongelar cualquier alimento, crudo o cocinado previamente, usando el ajuste de nivel de potencia (Power Level) de 30%. Consulte la página 18. Calcule el tiempo de congelación y oprima la tecla **POWER LEVEL** 8 veces para seleccionar el valor 30% al seleccionar dicha potencia.

En el caso de alimentos crudos o previamente cocinados y congelados, la regla general es aproximadamente 4 minutos por libra. Por ejemplo, 1 libra de salsa de espagueti congelada debe descongelarse durante 4 minutos.

Detenga el horno cada cierto tiempo, para extraer o separar/revolver las partes descongeladas. Si un alimento no ha terminado de descongelarse al terminar el tiempo estimado de descongelación, programe el horno en intervalos de 1 minuto, al 30%, hasta lograr la descongelación total.

Si usa recipientes plásticos sacados del congelador, .descongele sólo el tiempo suficiente suficiente para sacar el alimento del recipiente plástico y recolocarlo en un plato apto para microondas.

MODO DE DEMOSTRACIÓN

Si necesita realizar una demostración, oprima la tecla **Clock** (reloj), oprima la tecla del número 0 y luego la tecla **START** (inicio), manteniéndola oprimida durante 3 segundos. **DEMO ON** se desplegará en el indicador visual. El horno permite realizar demostraciones de las funciones de cocción y de funciones especiales sin usar la potencia del horno. Por ejemplo, oprima la tecla **Add a Minute** (añada un minuto) y en la pantalla aparecerá el valor **1.00** y seguirá una cuenta atrás hasta **END** (fin).

Para cancelar, oprima la tecla **Clock** (reloj), la tecla del número 0 y luego la tecla **STOP/CLEAR** (parar/borrar). Si le resulta más fácil, desenchufe el horno del tomacorriente y vuelva a enchufarlo.

AJUSTE DEL TIEMPO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

Los resultados de la cocción pueden variar ligeramente según la temperatura ambiente, la temperatura inicial del alimento y otros factores. Puede ajustar la cocción como prefiera.

AJUSTE DE MÁS/MENOS TIEMPO ANTES DE EMPEZAR

En caso de que desee **aumentar** las opciones de cocción automática, oprima una vez la tecla **Power Level** (nivel de potencia) antes de oprimir la tecla **START** (inicio).

La pantalla desplegará **MORE** (más).

En caso de que desee **disminuir** las opciones de cocción automática, oprima dos veces la tecla **Power Level** (nivel de potencia) antes de oprimir la tecla **START** (inicio).

La pantalla desplegará **LESS** (menos).

AUMENTO DURANTE LA COCCIÓN

La tecla **Add a Minute** (añada un minuto) se puede usar para añadir hasta 10 minutos al proceso de cocción. Oprima la tecla **Add a Minute** varias veces para aumentar el tiempo de cocción en múltiplos de 1 minuto. Compruebe detenidamente durante el proceso de cocción si el alimento ha terminado de cocinarse.

AUMENTO AL FINAL DE LA COCCIÓN

Al abrir la puerta del horno tras la cocción aparece durante 3 minutos el mensaje **IF YOU NEED EXTRA TIME ENTER COOKING TIME** (si necesita más tiempo, introduzca el tiempo de cocción). Introduzca el tiempo que desee y oprima la tecla **START** (inicio). Puede añadir hasta 9 minutos 99 segundos. Compruebe detenidamente el avance de la cocción.

No es posible aumentar el tiempo de cocción de las palomitas de maíz. Incluso en el caso de haber palomitas no cocinadas, no añada tiempo.

TEMPORIZADOR

- Supongamos que desea realizar una llamada telefónica de larga distancia de 3 minutos.

PROCEDIMIENTO	
1. Oprima la tecla **Timer** (temporizador) y luego la tecla del número 1.	Timer Clock, 1
2. Introduzca el tiempo.	3, 0, 0
3. Vuelva a oprimir la tecla **Timer**.	Timer Clock

COCCIÓN POR MÚLTIPLES SECUENCIAS

Es posible programar el horno para hasta 4 secuencias de cocción (en el caso de modo microondas) y 2 secuencias de cocción (por convección).

A veces, las instrucciones de cocción indican que debe empezar con un nivel de potencia y cambiar luego a otro nivel. Esto se puede programar para que se lleve a cabo automáticamente.

- Supongamos que desea cocinar un rosbif durante 5 minutos, al 100% y luego continuar la cocción durante 30 minutos al 50%.

PROCEDIMIENTO	
1. Primero, oprima una vez la tecla **Power Level** (nivel de potencia). Introduzca el tiempo de cocción.	Power Level x 1 5, 0, 0
2. Oprima la tecla **Power Level** 6 veces, para seleccionar la potencia de 50%. Introduzca nuevamente el tiempo de cocción.	Power Level x 6 3, 0, 0, 0
3. Oprima la tecla **START** (inicio).	START

NOTA:

1. Si oprime la tecla **Power Level** (nivel de potencia) una vez, aparece el mensaje **HIGH POWER** (potencia alta).
2. Si desea saber el nivel de potencia actual, sólo tiene que oprimir la tecla **Power Level**. Mientras mantenga oprimida la tecla **Power Level**, se mostrará el nivel de potencia.
3. Si desea usar secuencias múltiples de cocción por convección, siga dos veces el procedimiento al respecto descrito en la página 17 antes de oprimir la tecla START (inicio).

TECLA HELP

La tecla **Help** (ayuda) ofrece 4 funciones que facilitan el uso del horno, ya que proporcionan instrucciones a través de la pantalla interactiva.

1. BLOQUEO DE SEGURIDAD CONTRA NIÑOS

La función de bloqueo de seguridad contra niños (Child Lock) evita que niños de temprana edad usen el horno. Ello permite ajustar el horno de manera que el panel de control quede desactivado o bloqueado. Para especificar este ajuste, oprima la tecla **Help**, oprima la tecla del número 1 y luego la tecla **START** (inicio). A continuación, cuando se toque el panel de control en la pantalla aparecerá el mensaje **CHILD LOCK ON** (bloqueo de seguridad contra niños activado).

Para cancelar esta función, oprima la tecla **Help** y luego la tecla **STOP/CLEAR** (parar/borrar).

2. ELIMINACIÓN DE LAS SEÑALES SONORAS

Si no desea que el horno emita ninguna señal sonora, oprima la tecla **Help** (ayuda), luego la tecla del número 2 y por último la tecla **STOP/CLEAR** (parar/borrar).

Para cancelar este ajuste y restaurar las señales sonoras, oprima la tecla **Help**, luego la tecla del número 2 y por último la tecla **START** (inicio).

3. INICIO AUTOMÁTICO

Si desea programar el horno para que empiece la cocción automáticamente a una hora determinada del día, siga este procedimiento:

- Supongamos que desea empezar a cocinar un guiso durante 20 minutos al 50% de potencia, a las 4:30. Antes de establecer el ajuste, compruebe que el reloj del horno tiene la hora correcta del día.

PROCEDIMIENTO	
1. Oprima la tecla **Help** (ayuda).	Help
2. Oprima la tecla del número 3.	3
3. Introduzca el tiempo de inicio.	4 3 0
4. Oprima la tecla **Clock** (reloj).	Timer Clock
5. Introduzca el programa de cocción.	Power Level x 6 2 0 0 0
6. Oprima la tecla **START** (inicio).	START

NOTA:

1. El inicio automático (Auto Start) se puede usar para la cocción manual si se ajusta el reloj.
2. Si la puerta del horno está abierta tras programar el inicio automático, será necesario oprimir la tecla **START** (inicio) para que aparezca en la pantalla la hora de inicio automático, de forma que el horno inicie automáticamente la cocción programada a la hora seleccionada de inicio automático.
3. Asegúrese de elegir alimentos que se puedan dejar dentro del horno de forma segura hasta la hora del inicio automático. Alimentos como la calabaza bellota o la calabaza sidra son un buen ejemplo.
4. Si desea saber la hora del día, sólo tiene que oprimir la tecla **Clock** (reloj). Mientras mantenga oprimida la tecla **CLOCK**, se mostrará la hora del día.

4. CICLO DE RENOVACIÓN DEL AIRE

El horno dispone de un dispositivo catalizador especial que permite eliminar el humo y los malos olores.

El ciclo de renovación del aire (Refresh Cycle) se usa para:

- Acondicionar el calentador antes de usar el horno por primera vez.
- Eliminar cualquier mal olor.
- Mantener el dispositivo catalizador en condiciones óptimas.

Siga el procedimiento descrito a continuación. Mientras que está en funcionamiento el ciclo de renovación del aire, la temperatura del horno se mantendrá a 450ºF (232,2ºC).

PROCEDIMIENTO	
1. Oprima la tecla **Help** (ayuda).	Help
2. Oprima la tecla del número 4.	4
3. Oprima la tecla **START** (inicio).	START

NOTA:

1. Antes de poner en funcionamiento el ciclo de renovación del aire, saque el plato giratorio del horno. No debe haber ningún alimento dentro del horno.
2. El ciclo de renovación del aire dura 30 minutos.
3. Es posible que se genere humo o algún olor durante el ciclo de renovación del aire. Abra las ventanas de la habitación o use un ventilador para airear la habitación.

PRECAUCIÓN:

Puede que la puerta y el interior/exterior del horno se calienten.

TECLA ADD A MINUTE

Si se oprime la tecla **Add a Minute** (añada un minuto), se puede aumentar el tiempo de cocción por un minuto, a un nivel de potencia del 100%**.** Si se oprime la tecla **Add a Minute** varias veces, se puede aumentar el tiempo de cocción (manual o automático) en múltiplos de 1 minuto.

Add a Minute se puede usar para añadir hasta 99 minutos (en cocción manual) y 10 minutos (en cocción automática).

- Supongamos que desea calentar una taza de sopa durante un minuto.

PROCEDIMIENTO	
Oprima la tecla **Add a Minute**.	

NOTA:

Para usar la función Add a Minute (añada un minuto), oprima dicha tecla durante los 3 minutos después de terminar la cocción, al cerrar la puerta, tras oprimir la tecla STOP/CLEAR (parar/borrar) o durante la cocción.

TECLA HELP (MODO INTERACTIVO)

Cuando aparece el mensaje **Help** (ayuda) parpadeando, oprima dicha tecla para leer información de utilidad.

El mensaje parpadeante **Help** aparece cuando se usa uno de los ajustes de la función **Help** (bloqueo de seguridad contra niños, eliminación de las señales sonoras, inicio automático y ciclo de renovación del aire).

Cuidado y limpieza

Desconecte el cable de suministro eléctrico antes de limpiar el horno, o bien deje la puerta del horno abierta para inhabilitar el funcionamiento del horno durante la limpieza.

EXTERIOR

La superficie exterior del horno está hecha de metal y plástico revestido. Limpie la superficie exterior con jabón suave y agua, enjuague y seque con un paño suave seco. No use ningún tipo de producto de limpieza casero o abrasivo.

PUERTA

Limpie la ventana a ambos lados con un paño húmedo, a fin de eliminar salpicaduras o líquido derramado que se haya pegado a la superficie. Resultará más fácil mantener la limpieza de las superficies metálicas si se les pasa a menudo un paño húmedo. Evite el uso de aerosoles o productos agresivos de limpieza, ya que pueden manchar, rayar u opacar la superficie de la puerta.

SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE

Se debe pasar a menudo un paño húmedo sobre la superficie exterior y secarla con un paño seco, para mantener su brillo. Existen diversos productos de limpieza especiales para la limpieza y el abrillantamiento de superficies exteriores de acero inoxidable de hornos. Se recomienda que el producto de limpieza se aplique cuidadosamente con un paño suave sobre la superficie exterior de acero inoxidable, en lugar de rociar el producto. Siga cuidadosamente las instrucciones del producto.

PANEL DE CONTROL TÁCTIL

Limpie el panel con un paño ligeramente húmedo (sólo agua). Seque con un paño suave. No restriegue ni use ningún tipo de producto químico de limpieza. Cierre la puerta y oprima la tecla **STOP/CLEAR** (parar/borrar).

INTERIOR: tras la cocción por microondas

La limpieza es fácil, pues no se genera calor en las superficies interiores del horno y, por tanto, no se adhieren ni se secan partículas en la superficie. Para limpiar las superficies interiores, use un paño suave humedecido con agua tibia. NO USE PRODUCTOS DE LIMPIEZA ABRASIVOS O AGRESIVOS NI ESPONJAS PARA RESTREGAR. En caso de partículas muy adheridas, use un jabón suave y enjuague abundantemente con un paño con agua caliente. No use productos químicos para la limpieza de hornos.

Si desea eliminar cualquier mal olor del interior, use el ciclo de renovación del aire, como se indica en la página 34.

INTERIOR: tras la cocción manual/automática o por convección.

Puede haber salpicaduras debidas a la humedad o la grasa. Límpielas inmediatamente con un paño humedecido en agua jabonosa y caliente. Enjuague y seque con un paño. Las salpicaduras pueden quedarse adheridas si no se limpian a fondo o si ha transcurrido un periodo largo de cocción o ha habido una alta temperatura de cocción. No use productos químicos para la limpieza de hornos.

Tras la limpieza a fondo del interior, es posible eliminar los restos de grasa de los conductos y calentadores interiores usando el programa de ciclo de renovación del aire del horno, como se indica en la página 34.

CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDAS

La cubierta de la guía de ondas (waveguide) está hecha de mica, así que requiere cuidado especial. Mantenga siempre limpia la cubierta de la guía de ondas para garantizar un buen rendimiento del horno. Límpiela con sumo cuidado, usando un paño húmedo, para eliminar inmediatamente cualquier salpicadura que se produzca sobre la superficie de la cubierta. Las salpicaduras pueden calentarse demasiado y causar humo o incluso incendios. No retire nunca la cubierta de la guía de ondas.

ACCESORIOS

Es posible extraer el plato giratorio, el soporte del plato giratorio, las parrillas y la cubierta antisalpicaduras para facilitar su limpieza. Lávelas por inmersión en agua con jabón suave. En el caso de manchas más difíciles de limpiar, use un producto suave de limpieza y una esponja no abrasiva. Los accesorios también son aptos para limpieza en lavavajillas. En el caso del soporte del plato giratorio, colóquelo en la rejilla superior del lavavajillas.

Los alimentos con un alto contenido de ácido, como los tomates o los limones, pueden deteriorar o deslucir el esmalte del plato giratorio y de la cubierta antisalpicaduras. No cocine alimentos de alto contenido ácido directamente en el plato giratorio y, en caso de salpicaduras sobre el plato, límpielas inmediatamente.

NOTA ESPECIAL SOBRE EL SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO

Al terminar la cocción de alimentos, limpie siempre el soporte, especialmente sus ruedas. Las ruedas deben quedar limpias de grasa o de salpicaduras de alimentos. La acumulación de salpicaduras de alimentos o de grasa puede provocar un calentamiento excesivo, arcos eléctricos, humo o incendios.

Verificaciones antes de solicitar servicio técnico

Antes de llamar al servicio técnico, verifique lo siguiente:

1. Coloque dentro del horno una taza de agua en una taza de medida de vidrio y cierre bien la puerta. Ponga en funcionamiento el horno durante un minuto, en la potencia ALTA (100%).

   A ¿Se enciende la luz del horno? Sí _____ NO _____

   B ¿Funciona el ventilador de enfriamiento? Sí _____ NO _____
   (Coloque su mano sobre las aberturas de ventilación traseras.)

   C ¿Gira el plato giratorio? Sí _____ NO _____
   (Es normal que el plato giratorio gire en una u otra dirección.)

   D ¿Está tibia el agua colocada dentro del horno? Sí _____ NO _____

2. Revuelva el agua colocada dentro del horno y ponga el horno en funcionamiento durante 5 minutos, en modo CONVECCIÓN, a 450ºF (232,2ºC).

   A ¿Están encendidas las luces indicadoras de “CONVEC” (convección) y “COOK” (cocción)?
   Sí _____ NO _____

   B ¿Cuando el horno se apaga, está el interior del horno caliente? Sí _____ NO _____

Si la respuesta a cualquiera de las preguntas anteriores es “NO”, compruebe el estado del tomacorriente, el fusible o el disyuntor. Si dichos elementos están en perfecto estado, PÓNGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO TÉCNICO DE ELECTROLUX MÁS CERCANO.
Un horno microondas nunca debe ser reparado por una persona que no sea un técnico calificado.

NOTA:

1. Si la cuenta atrás del tiempo que aparece en la pantalla va muy rápido, consulte las instrucciones del modo de demostración, en la página 33, y cancele dicho modo.
2. Al finalizar la cocción, es posible que el ventilador del horno se ponga en funcionamiento, a fin de enfriar el interior del horno. Cuando el ventilador esté en funcionamiento, puede que en la pantalla aparezca el mensaje “NOW COOLING” (enfriando) y se oiga el sonido del ventilador.
3. El horno dispone de una función de verificación de la potencia (voltaje). Si el voltaje aumenta más del 7% o disminuye menos del 7% de la potencia necesaria de 240 voltios, los resultados de la cocción no serán aceptables y, por lo tanto, el horno se detendrá, en la pantalla aparecerá un mensaje de error y se interrumpirá el programa de cocción. Oprima la tecla **STOP/CLEAR** (parar/borrar) y complete el proceso de cocción manualmente. Es obligatorio verificar la potencia/el voltaje del horno, para garantizar que el horno esté conectado a un circuito eléctrico de 240 voltios.

Especificaciones

Voltaje (potencia) de la línea de CA (corriente alterna)		Monofásica, 240 V, 60 Hz, CA sólo
Potencia de CA necesaria	Microondas Convección Cocción rápida	1700 W 7,9 amp 3100 W 14,2 amp 3200 W 12,8 amp
Potencia (de salida)	Microondas	1000 W*
	Calentador superior	1500 W
	Calentador lateral	1200 W
Frecuencia		2450 MHz
Dimensiones del exterior		30” (ancho) x 22-7/8” (alto) x 25-11/16” (fondo)
Dimensiones del interior**		16-1/8” (ancho) x 8-3/8” (alto) x 13-5/8” (fondo)
Capacidad del horno**		1,1 pies cúbicos
Accesorio para uniformidad de la cocción		Plato giratorio
Peso		105 lb (sólo la unidad)

* Método estándar de medición de la potencia en vatios de la Comisión Electrotécnica Internacional (International Electrotechnical Commission). Esto método de prueba está ampliamente aceptado.

** La capacidad interna se calcula midiendo el ancho, el fondo y el alto máximos. La capacidad real de admisión de alimentos es menor.

En cumplimiento con las normas estipuladas por:

FCC - Federal Communications Commission Authorized (Comisión Federal de Comunicaciones Autorizada).

DHHS - La norma del Departamento de los Servicios Humanos y de Salud (Health and Human Services o DHHS), CFR, título 21, capítulo I, subcapítulo J.

c UL us - El símbolo (mostrado a la izquierda) que aparece en la placa de identificación del producto indica que aparece en la lista de productos de Underwriters Laboratories, Inc.

GARANTÍA DEL HORNO DE ALTA VELOCIDAD

El horno que ha adquirido está protegido por esta garantía.

	PERÍODO DE LA GARANTÍA	MEDIANTE NUESTROS REPRESENTANTES DE SERVICIO TÉCNICO NOS COMPROMETEMOS A:	EL COMPRADOR (CONSUMIDOR) SE HACE RESPONSABLE DE:
GARANTÍA COMPLETA DE UN AÑO	Un año a partir de la fecha original de compra.	Pagar todos los costos de reparación o reemplazo de cualquier pieza de este electrodoméstico que resulte dañada debido a materiales o mano de obra defectuosos.	Los costos de las llamadas de servicio técnico que se enumeran en las RESPONSABILIDADES NORMALES DEL CONSUMIDOR.*
GARANTÍA ILIMITADA (aplicable al estado de Alaska)	Los períodos de tiempo que se indican arriba.	Se aplican todas las cláusulas de las garantías completas mencionadas anteriormente, y todas las exclusiones enumeradas a continuación.	Los gastos por el transporte del técnico al domicilio y cualquier otro gasto por recoger o entregar el electrodoméstico por concepto de servicio.

En los EE.UU. su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Home Products North America, una división de White Consolidated Industries, Inc. No autorizamos a ninguna persona para que cambie ninguna de nuestras obligaciones bajo esta garantía ni tampoco agregue ninguna otra. Nuestras obligaciones respecto a la reparación y repuestos bajo esta garantía deben ser efectuadas por nosotros o por un técnico autorizado de Electrolux Home Products North America. **En Canadá,** su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Canada Corp.

***RESPONSABILIDADES NORMALES DEL CONSUMIDOR**

Esta garantía sólo se aplica a productos de uso doméstico, y el consumidor es responsable de los puntos que se enumeran a continuación:

1. Uso correcto del artefacto de acuerdo con las instrucciones proporcionadas con el producto.
2. Instalación correcta realizada por un técnico autorizado, de acuerdo con las instrucciones proporcionadas con el electrodoméstico y de acuerdo con los códigos (normas) locales de gas, electricidad y/o plomería.
3. La conexión adecuada a un suministro eléctrico puesto a tierra de suficiente voltaje, el reemplazo de los fusibles quemados y la reparación de las conexiones sueltas o defectuosas del cableado del hogar.
4. Los gastos necesarios para hacer accesible el electrodoméstico a la hora de repararlo; por ejemplo, la retirada de accesorios/adornos, alacenas, estanterías, etc., que no formaban parte del electrodoméstico en el momento en que salió de la fábrica.
5. Daños en el acabado después de la instalación.
6. Reemplazo de bombillas o tubos fluorescentes (en los modelos con estas características).

EXCLUSIONES

Esta garantía no cubre lo siguiente:

1. DAÑOS EMERGENTES O DERIVADOS DEL MAL USO DEL PRODUCTO, POR EJEMPLO DAÑOS A LA PROPIEDAD, ASÍ COMO GASTOS DERIVADOS OCASIONADOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA ESCRITA O DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA.
   NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión o limitación por daños emergentes o incidentales, por lo tanto esta limitación o exclusión puede no ser aplicable en su caso.
2. Las solicitudes (incluidas llamadas telefónicas) de servicio técnico que no involucren el funcionamiento defectuoso ni los defectos de materiales o de mano de obra, o para electrodomésticos que no hayan sido utilizados de acuerdo con las instrucciones proporcionadas de uso doméstico. El consumidor deberá pagar por solicitar/obtener dicho servicio a través de llamadas telefónicas.
3. Daños causados por reparaciones realizadas por personas que no pertenezcan a Electrolux Home Products North America o que no sean sus técnicos autorizados; por el uso de piezas que no sean repuestos genuinos de Electrolux Home Products, que hayan sido obtenidos de personas que no sean técnicos autorizados, o bien por causas externas tales como abuso, mal uso, suministro eléctrico inadecuado o casos fortuitos.
4. Los productos con números de serie originales que han sido eliminados o alterados o que no pueden ser determinados fácilmente.

SI NECESITA SERVICIO TÉCNICO

Conserve la factura de compra, el recibo de entrega, o algún otro registro de pago apropiado. La fecha de la factura establece la duración de la garantía, en caso de que se necesite realizar reparaciones. Si se realiza la reparación, le conviene obtener y conservar todos los recibos. Esta garantía escrita le otorga derechos legales específicos. Es posible que usted también tenga otros derechos que varían de un estado a otro. Los servicios de reparación bajo esta garantía deben obtenerse poniéndose en contacto con Electrolux Home Products:

EE.UU.
1-800-944-9044
Electrolux Home Products
North America
P.O. Box 212378
Augusta, GA 30917

Canadá
1-866-294-9911
Electrolux Home Products
North America
802, boul. L'ange-Gardien
L'Assomption, Québec
J5W 1T6

Esta garantía es válida solamente en los 50 estados de los EE.UU., en Puerto Rico y en Canadá. Las especificaciones o características del producto según se describen o ilustran están sujetas a cambio sin previo aviso. Todas las garantías son otorgadas por Electrolux Home Products North America, una división de White Consolidated Industries, Inc. En Canadá, su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Canada Corp.

Para obtener asistencia telefónica gratuita en los Estados Unidos y Canadá:

1-877-4ELECTROLUX (1-877-435-3287)

Para obtener asistencia e información en Internet sobre el producto, visite:

www.electrolux.com

©2003 Electrolux Home Products, Inc.
Post Office Box 212378, Augusta
Georgia 30917, EE. UU.
Reservados todos los derechos. Impreso en los EE.UU.